03 September | Oktober | November 2018 5,00 €

finetobacco

Die Welt perfekt genießen

HAVANNA
HABANA – STADT DER ZIGARREN

VIVA LA VITOLA!
ES LEBE DIE FORMAT-VIELFALT

BESTES AUS ZUCKERROHR
CIRCA 16.000 VERSCHIEDENE RUMS (INKL. CACHACA) WOLLEN ERSTMAL GETRUNKEN SEIN

FINE LIFE
GENUSS-INSPIRATIONEN

inter tabac

DIE BRANCHE TRIFFT SICH IN DORTMUND

Anja Kruse
Voll im Leben

Davidoff 50 1968 - 2018

WIR FEIERN 50 JAHRE

EDELSTER ZIGARRENKREATIONEN.
SIE HINGEGEN BENÖTIGEN KEINEN SPEZIELLEN ANLASS UM UNSERE ZIGARREN ZU GENIESSEN.

MIT DER DAVIDOFF DIADEMAS FINAS LIMITED EDITION FEIERN WIR EIN HALBES JAHRHUNDERT EDELSTER ZIGARRENKREATIONEN · ES BEDARF KEINES BESONDEREN ANLASSES, UM DIESE ZIGARRE ZU GENIESSEN, ABER DURCH DEN GENUSS WIRD JEDER ANLASS ZU ETWAS BESONDEREM ·

#davidoff50 #50finestmoments

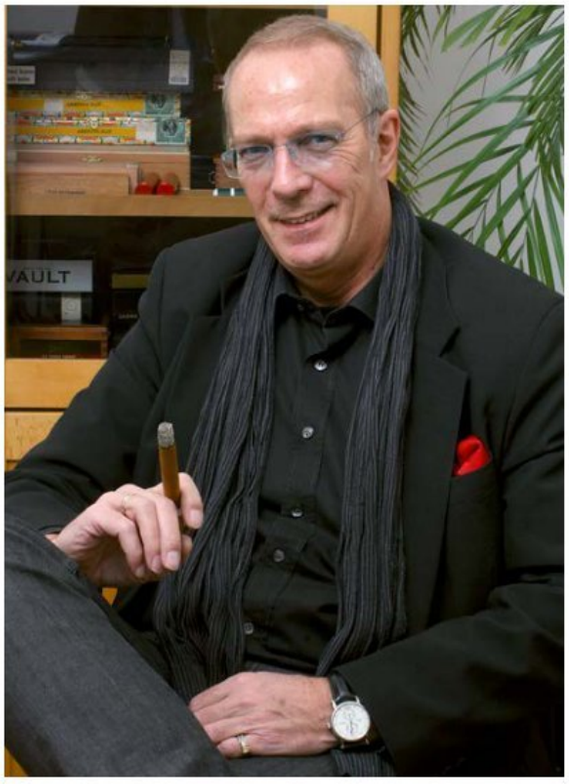
Davidoff CIGARS

TIME BEAUTIFULLY FILLED

davidoff.com

Rauchen kann tödlich sein

RAUCHZEIT



Liebe Leserinnen und Leser,

Dortmund bereitet sich aktuell wieder auf eine ganz besondere Rauchzeit vor. Die inter tabac 2018 vom 21. bis 23.September erwartet einen neuen Ausstellerrekord und sicher sehr viele Besucher des Tabak-Fachhandels. Jedes Jahr wird in der Messe Westfalenhallen Neues und auch Bewährtes präsentiert. Den größten Zuwachs erzielt das Shisha-Segment und e-Produkte. Dadurch hat sich das Gesicht der Traditionsmesse in den letzten Jahren verändert. Wo früher noch eher gefühlt und probiert wurde, sieht man jetzt reizende Hostessen und orientalische bunte Vielfalt. Hübsch anzusehen, aber wahrscheinlich nicht für jedermanns Geschmack. Aber das ist ja auch gut so, denn „leben und leben lassen" gilt hier besonders in Zeiten, in denen uns Genussrauchern das Leben eher schwer gemacht wird.

Sie werden verstehen, dass sich FINE TOBACCO eher in den Messehallen umsieht, in denen feine Cigarren und Cigarillos, aber auch Pfeifen und Tabake ausgestellt werden. Und da erwarten wir zahlreiche Neuheiten, die wir dann in unserer Dezemberausgabe vorstellen werden. Ein paar Vorabinformationen finden Sie schon in dieser Ausgabe. Und wir haben ein besonderes Cigarren-Tasting für Sie gemacht: „Exoten" haben wir es getauft, aber es handelt sich natürlich um wunderbare Cigarren, die in etwas anderen Formaten daherkommen. Sie werden Ihre Freude daran haben.

Freude an gutem Rauchgenuss hat auch Anja Kruse. Die Schauspielerin ist eine wahre Genießerin und wir durften ihr einige Geheimnisse von gutem Essen und Trinken entlocken. Natürlich mit Cigarre.

Unsere Autorin Claudia Puszkar war für Sie wieder in Havanna. Die Serie dieser Tabakmetropole erfreut sich großer Beliebtheit und wir sind froh, dass die Insel und deren Hauptstadt immer wieder neue Einsichten gewähren. Reisen Sie also mit uns ins Cigarrenparadies Cuba.

Mit Alexander Eckert sprachen wir über 170 Jahre VAUEN. Der engagierte Unternehmer begeistert durch Tradition und Innovation. Die Firma steht für High-Quality und das gesamte VAUEN-Team lebt diesen Anspruch. Wir sind schon gespannt, was wir auf der inter tabac am Messestand wieder alles entdecken dürfen.

Unser Mann für die flüssigen Genuss-Komponenten heißt Peter Gabler. Er hat sich in dieser Ausgabe intensiv mit dem „Besten aus Zuckerrohr" beschäftigt. Das Tasting darf man durchaus als Herausforderung betrachten, denn dieses Segment ist wirklich facettenreich. Lassen Sie sich also in diese Welt des Zuckerrohrs entführen und vielleicht probieren Sie das eine oder andere getestete Produkt selbst aus?

Seit einigen Ausgaben präsentieren wir Ihnen in der Rubrik „FINE LIFE" immer wieder neue und interessante Geschichten zur Inspiration. Ob Reisen oder Events, ob Genuss-Oasen oder Reportagen über außergewöhnliche Details. Mit der „Hut auf"-Geschichte von Elmar Schalk und Nina Bauer ist eine solche perfekt gelungen. Wer „den Hut aufhat" ist ja bekanntlich meist vorne und trägt Verantwortung. Ob das hier so gemeint ist? Wir wünschen auf jeden Fall viel Lesevergnügen und stets individuellen Genuss. Leben und leben lassen eben.

In diesem Sinne grüße ich Sie herzlich

Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber
Fine Tobacco

FINE LIFE
39

06

18

110 Jahre VAUEN
72

30
DOBLE
MADURO

64
AMBASSADOR
DELICANA

H.UPMANN
24

INHALT

03 EDITORIAL

06 SMOKING ROOMS
So sieht Rauchkultur aus! Ein Highlight im Hotel Vier Jahreszeiten in München

10 MAGAZIN
Neuheiten auf der INTERTABAC

18 INTERVIEW ANJA KRUSE
Die Schöne, die Sinnliche, die Genuss-Expertin

24 SERIE: HAVANNA – HABANA STADT DER ZIGARREN XIII
Die berühmte H.Upmann-Manufaktur auf der Calle Amistad

28 FINE PAIRINGS
Mal süß – Mal scharf, ganz nach Ihrem Geschmack

30 CIGARREN-TASTING
Formate, im Schatten der populären Vitolas

39 FINE LIFE
Heritage Resorts auf Mauritius, Hotel Schloss Dürnstein an der Donau, die Wonnen der Marken, gut behütet

64 BESTES AUS ZUCKERROHR
Rum als Lebensgefühl

72 INTERVIEW 170 JAHRE VAUEN
Alexander Eckert über das Geheimnis guter Pfeifen

76 TREFFPUNKTE
Cigars, Harleys, Rock & Soul

10

Impressum

HERAUSGEBER + VERLEGER
Bodo Meinsen

VERLAG
MMM Medien Marketing Meinsen
Inhaber: Bodo Meinsen
Chiemseering 11
D-85551 Kirchheim bei München
Tel.: +49(0)89-90 52 90 72
Fax: +49(0)89-90 52 90 73

Redaktion: Der Genussverlag
Theresienstr. 66 Rgb.
D-80333 München
Tel.: +49(0)89-80 07 61 41
Fax: +49(0)89-81 00 96 84

CHEFREDAKTEUR
Bodo Meinsen (V.i.S.d.P.)
meinsen@genussverlag.com

TEXTCHEF
Peter Gabler
redaktion@genussverlag.com

ART-DIRECTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

MITARBEITER DIESER AUSGABE
Jens Meyer, Claudia Puszkar, Elmar Schalk

BILDREDAKTION
Heinz Putschies
putschies@genussverlag.com

FOTOGRAFEN DIESER AUSGABE
Schneider-Press, Nina Bauer, Studio Jan Roeder, Adelheid Wanninger

Titelfoto:
Schneider-Press

REDAKTIONSASSISTENZ
Petra Meinsen

ANZEIGENLEITUNG
Bodo Meinsen

VERTRIEB & ABONNEMENT-BESTELLSERVICE
MMM Medien Marketing Meinsen
Fax: +49 - (0)89 - 90 52 90 73
E-Mail: petra@medien-marketing-meinsen.de

DRUCK:
KASTNER AG das medienhaus
Schlosshof 2-6, D-85283 Wolnzach

ABONNEMENT-JAHRESBEZUGSGEBÜHR:
20,00 Euro (4 Ausgaben)
Anzeigenpreisliste auf Anfrage.

Alle Rechte vorbehalten. FINE TOBACCO und alle darin enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.
Eine Verbreitung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages zulässig. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

THE ART OF SMOKING

DA GERÄT DER ZIGARRENRAUCHER INS SCHWÄRMEN. UND DIE ANDEREN MÜNCHNER LUXUS-HOTELS SOLLTEN INS GRÜBELN KOMMEN. DAS VIER-JAHRESZEITEN IN DER MAXIMILIANSTRASSE VERSCHAFFT DEM ZIGARRENRAUCHER ENDLICH WIEDER EIN AMBIENTE, DAS IHM ZUSTEHT. EIN ECHTES HIGHLIGHT FÜR ALLE GENUSSRAUCHER UND AFICIONADOS!

KEMPINSKI CIGAR LOUNGE BY ZECHBAUER | MÜNCHEN

Im Rahmen seines 160-jährigen Bestehens hat das Grandhotel Vier Jahreszeiten Kempinski München eine neue luxuriöse Zigarrenlounge eröffnet. Der Interior Designer Colin Finnegan des Amsterdamer Studios FG Stijl hat einen magischen Ort geschaffen, der die Besucher in royale Zeiten zurückbringtund ihnen gleichzeitig neueste technische Annehmlichkeiten bietet.

Die neue Kempinski Cigar Lounge by Zechbauer – für Hotelgäste und Kunden des Shops – ist der exklusivste Ort für Zigarren-, Zigarillos- und Pfeifenraucher in München. Die besten Zigarren der Welt stehen unabhängig der Tages- und Nachtzeit 24 Stunden zur Verfügung: Lieferant ist Max Zechbauer, Deutschlands traditionsreichstes Zigarren-Spezialgeschäft. Das Unternehmen, das bereits in der siebten Generation geführt wird, hat direkt neben der Lounge einen Cigar-Store eröffnet – Lounge und Shop sind verbunden. Regelmäßige Besucher können ihre wertvollen Zigarren in einem der 18 edlen privaten Zigarren-Humidore unterbringen. Bereits der Zugang ist ein Erlebnis: Sie sind diskret hinter einer Spiegelwand eingesetzt.Die Mindestmietdauer beträgt ein Jahr bei einem Mietpreis von 3.000,- Euro.

Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München
Maximilianstraße 17 80539 München
Store Manager: Philipp Kugler
lounge@zechbauer.de
Tel. +49 (0) 89-21251782
www.kempinski.com/vierjahreszeiten

Fotos: Kempinski

PEin wunderschönes Detail ist ein 1,20 Meter breites und 50 Zentimeter hohes handgefertigtes Silber-Relief, das zwei Schwäne zeigt.

WHISKY & CIGAR SALON | GRONAU

Seit mehreren Jahren widmet sich Han Hilderink den Whisky- und Zigarren-Liebhabern in der deutsch-niederländischen Grenzregion und geht mit seinem Konzept in der Region neue Wege. Sie finden hier – mitten in Gronau – nahezu alles, was das Whisky- oder Zigarrenherz begehrt: Zum einen eine sehr große Auswahl an Whiskys aus aller Welt, mit dem Schwerpunkt Single Malts. Die Tastings geben Ihnen die passende Gelegenheit, sich bei einer Verkostung näher mit dem „Wasser des

Lebens" vertraut zu machen.
Für die Zigarrenliebhaber gibt es im begehbaren Humidor ein äußerst umfangreiches Sortiment an Longfillern an. Und vielleicht noch wichtiger: Hier haben Sie in der großzügigen Alec Bradley Zigarren-Lounge mit Kamin und auf der ruhigen Terrasse am Wasser auch den perfekten Platz für Ihren Rauch-Genuss.
Seit 2016 zertifizierter Habanos-Point. Und seit Juni 2018 auch Davidoff Cigars Partner.

whisky & cigar salon
Mühlenplatz 1
D-48599 Gronau
Tel. 0151 555 088 46
info@whiskycigarsalon.com

InterTabac 2018 – die ganze Welt nur Rauchgenuss

Vom 21. bis zum 23. September findet die InterTabac, die weltweit führende Fachmesse für Tabakwaren und Raucherbedarf, in der Messe Westfalenhallen Dortmund statt. Die InterTabac Messe Dortmund findet parallel und zeitgleich zur InterSupply statt.

Villiger

Im vergangenen Jahr wurde die VILLIGER LA FLOR DE YNCLAN vom Magazin Cigar Aficionado mit 93 Punkten auf Platz 10 der besten Cigarren des Jahres 2017 gewählt. Nach diesem erfolgreichen Start in den USA, wird die Marke nun als limitierte Edition auch in Deutschland erhältlich sein. Der Masterblender Jose Matias Maragoto wird sie persönlich auf der kommenden InterTabac 2018 in Dortmund vorstellen. Die VILLIGER LA FLOR DE YNCLAN ist eine besondere Cigarre, die von Heinrich Villiger und dem Masterblender Jose Matias Maragoto der ABAM Cigar Factory in der Dominikanischen Republik kreiert wurde.

Probierfreudige Aficionados kommen mit dem neuen Sampler aus dem Hause Villiger auf ihre Kosten. Ob CORRIDA DOMINICAN REPUBLIC, CORRIDA HONDURAS, CORRIDA BRAZIL oder CORRIDA NICARAGUA: Vier starke Sorten vereinen das Beste aus ihren jeweiligen Herkunftsländern und bieten Gelegenheit, die persönliche Lieblingscigarre zu entdecken. Die Villiger Minis bekommen attraktiven Zuwachs:Seit dem 01. Juli reiht sich die „Villiger WHITE Mini“ in die Reihe des Bestsellers ein. Sie bietet unverfälschten, echten Tabakgenuss. Dabei ist sie sanfter als die „Villiger BLACK Mini“ und eignet sich somit besonders für Einsteiger und Liebhaber des milden Genusses. Unter erfahrenen Aficionados gelten die komplexen Tabakaromen aus Brasilien längst als Geheimtipp. Mit dem neuen Sortiment aus dem Hause VILLIGER kommt nun ein echtes Premium-Produkt in den Handel, das zu 100 Prozent aus Brasilien stammt: Die VILLIGER DO BRASIL.

www.villiger.de

5th Avenue

Seit dem Jahr 2015 gibt es ein neues Kleinformat einer großen Habanosmarke – die Montecristo Medias Coronas. Das Format ist bereits von einem anderen Shooting-Star bekannt: der H.Upmann Half Corona. Wie diese, misst auch die Media Corona in der Länge gerade einmal 90 Millimeter. Ein mittleres Ringmaß von 44 (17,46 mm Durchmesser) ermöglicht dabei jedoch eine beträchtliche Aromenentfaltung, die man einem solchen Kleinformat eigentlich nicht zutrauen würde. Zwischen 20 bis 30 Minuten kann man sich so an einem Rauchgenuss erfreuen, der sonst größeren Formaten vorbehalten bleibt. Sie passt damit perfekt in eine Zeit, die von zunehmenden Rauchverboten geprägt ist.

Auch für Einsteiger in die Welt der Habanos eignet sich dieses Format mit seiner leichten bis mittelkräftigen Mischung sehr gut. Die Medias Coronas sind nun auch in praktischen Metall-Etuis mit fünf Stück dieser feinen Cigarren erhältlich. Ideal zum Mitnehmen auf eine kurze Reise oder für einen Genießerabend mit Freunden.

www.5thavenue.de

Planta

Edle Mixture, vielfältig im Mischungsbild aus goldgelben Virginias, nussbraunem Burley und tiefschwarzem Black Cavendish. Ursprünglich die traditionelle Azf-bereitung, abgerundet mit sorgfältig gereiften Ready Rubbed-Anteilen. Traumhaft komponiert mit Extrakten frischer, reifer Kiwi-Früchte. Der perfekte Genuss!
Feinschnitt zum Drehen oder Stopfen gewinnt bei immer mehr Rauchern an Beliebtheit. Dieser lose, fein geschnittene Tabak wird für die Herstellung selbst gedrehter oder gestopfter Zigaretten verwendet. Zu unseren beliebtesten Marken zählen PL88. PL88 green (Menthol), PL 88 gelb (Virginiatabake), PL88 Fine Cut, PL88 Volumen rot (Virginia und Burley), PL88 Volumen blau (feinwürziger Feinschnitt).

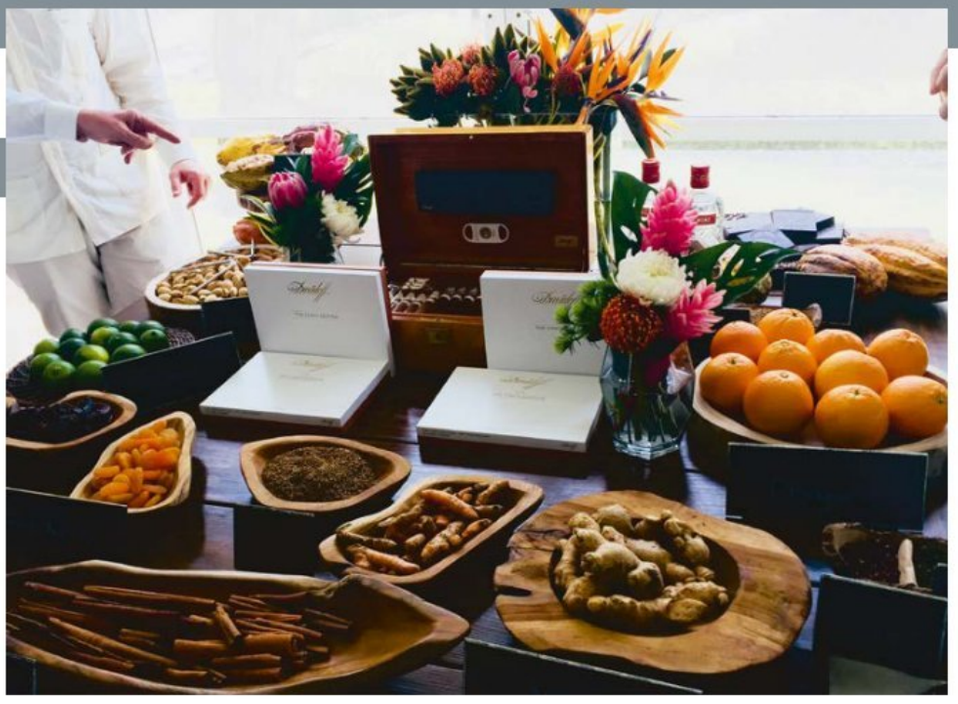
www.planta-tabak.de

AKRA

Auf dem erneut vergrößerten, inzwischen riesigen Messestand präsentiert das fränkische Familienunternehmen ihr konsequent erweitertes Sortiment. Neben Lamborghini- und Caseti-Produkten, werden auf einem neu gestalteten Bereich die exklusiven RBA-Neuheiten der Porsche Design Artikel präsentiert. Im Mittelpunkt steht das futuristisch anmutende P3645, welches in den Farben titan, grau, schwarz und silber erhältlich ist. Das Flat Flame Feuerzeug besticht durch klassische Form sowie klare Linienführung und hat einen empfohlenen KVP von 135,00 E. Das Produkt einer Weltmarke, die für High-Tech und Top-Qualität steht, zu einem angemessenen Preis.

www.akra-world.com

Davidoff



Anlässlich des 50. Jubiläums präsentiert Davidoff eine zweite Chefs Edition, welche in Zusammenarbeit mit fünf der besten Köche der Welt entstanden ist. Die Küchenchefs sind Thomas Keller (USA), Alvin Leung (China), Klaus Erfurt (Saarbrücken), Heiko Nieder (Schweiz) und Shaun Rankin (England).
Getreu dem Pioniergeist seines Gründers hat Davidoff bei der Gestaltung des neuen Humidors mit der dänischen Künstlerin Hanne Enemark zusammengearbeitet. In dieser Partnerschaft zeigt sich das Bestreben der Marke, die höchste Handwerkskunst und Innovation zu erreichen und das Wissen, das für die Herstellung eines einzigartigen Humidors unabdingbar ist. Bei dem Masterhumidor „Elements“ handelt es sich um eine durchnummerierte und limitierte Serie. Jedes Stück ist einmalig.

www.oettingerdavidoff.com

Arnold André

Die erfolgreichen Handelsgold Sweets sind jetzt endlich auch als Mini Zigarillos erhältlich. Zur Einführung gibt es das unwiderstehliche Aroma in den drei Sorten Vanille (Blond), Kirsche (Red) und Classic. Das Ecuador Shade Natur-Deckblatt krönt das volle Aroma. Handelsgold Mini Zigarillos eignen sich perfekt für die kurze Rauchpause. Das gesüßte Mundstück rundet das Genusserlebnis ab.

Handelsgold Mini Blond, Mini Red und Mini Classic sind ab dem 24. September 2018 zum Preis von 2,20 Euro je 10er Packung erhältlich.

www.handelsgold.de

Kohlhase & Kopp

Wer eine Flor de Copán raucht, erlebt nicht einfach eine Zigarre, sondern hat das faszinierende Erbe der Mayas und des »Don Jorge Bueso« auf der Zunge. Die Zigarren von Flor de Copán gehören in Deutschland zu den meistverkauften Marken. Jede Einzelne wird in ein Zedernholzblatt eingewickelt, bevor sie in die Zellophanhülle kommt. Auch in der Limitierten Edition Flor de Copán Belicosos sind Tabake aus verschiedensten Anbaugebieten vereint.
Mit der diesjährigen Limited Edition erfreut Santa Damiana seine Aficionados mit einem luxuriösen und unverwechselbaren Design. Inspiriert von einem Goldbarren, erstrahlt die Schatulle in einem glänzenden Gold. Schon der Anblick lässt erahnen, dass es sich auch beim Inhalt um einen Schatz handeln muss: 10 Especiales in einem äußert seltenen Format, welches sich nicht im Classic-Portfolie der Marke befindet, sind in den Barren gebettet.
Wenn jemand so großartige Zigarren wie Rocky Patel macht, dann hat er sicherlich noch nie von etwas anderem geträumt, als Zigarrenproduzent zu werden – glaubt man. Umso überraschender ist es daher, dass Rocky Patel zunächst den Weg als Anwalt eingeschlagen hat. Wir sind froh, dass Rocky seiner Passion gefolgt ist und mit immer wieder neuen, aufregenden Kreationen die Zigarrenwelt begeistert.
Auch in Europa gewinnen Rockys Zigarren immer mehr Liebhaber. Die »Grand Reserve« ist ausschließlich dem europäischen Markt vorbehalten. Sie ist in den drei Formaten Robusto, Toro und Sixty erhältlich. Je 10 Zigarren sind in einer edlen, Perlmutt-schimmernden Kiste in Samt gebettet.

www.kohlhase-kopp.com

Rauchen kann tödlich sein

Oberbayerischer Whisky trifft portugiesisches Früchtchen

Die SLYRS Destillerie sendet mit ihrem neuen Madeira-Finishing (46 % Vol.) portugiesisch-bayrische Grüße und überrascht Whiskyfans mit einem sehr harmonischen, fruchtigen wie würzigen Genusserlebnis. Das SLYRS Madeira Cask Finishing reifte nach der traditionellen Lagerung volle 26 Monate in Fässern der portugiesischen Sonneninsel. Diese waren zuvor mit dem für Madeira typischen Wein belegt, der sein besonderes Geschmacksbild einerseits durch die Anreicherung mit Branntwein, andererseits durch die Lagerung im heißen Klima Madeiras entwickelte. Auch nach der Entleerung der Fässer blieben diese individuellen Aromen darin bestehen. Perfekte Voraussetzungen, sie mit bayrischem Single Malt Whisky zu befüllen. Ab September 2018 ist der limitierte SLYRS Bavarian Single Malt Whisky finished im Madeira-Fass für 69,90 E/0,7l und 39,90 E/0,35l erhältlich.

www.slyrs.com

Ja wer ist denn Josef?

Der JOSEF GIN ist eine Hommage an Josef Lantenhammer, den Gründer der oberbayrischen Edelbrennerei Lantenhammer. Vor genau 90 Jahren, im Jahr 1928, destillierte er im Bergbauort Hausham erstmals einen „Wacholdergeist" für seine Bergwerkskameraden, der wegen dessen ätherischer Wirkung sehr geschätzt wurde. Diese alte Rezeptur verfeinerten die Lantenhammer Destillateure zwei Generationen später mit verschiedenen handverlesenen, bayrischen Botanicals und Kartoffeln der Sorte Linda und kreierten daraus vier moderne JOSEF BAVARIAN GIN Variationen, die in den historischen Brennblasen destilliert werden. Die Bergmänner hätten heute ihre helle Freude daran.

www.lantenhammer.d

Lisls Rezeptschatz

Lisl Wagner-Bacher ist die Grande Dame der österreichischen Küche. Als sie 1979 von ihren Eltern in Mautern, im Herzen der Wachau, das „Landhaus Bacher" übernahm, war es das Lieblingsrestaurant vieler Schauspieler aus Film und Fernsehen. Heute gehört das Landhaus Bacher zu den besten Restaurants im deutschsprachigen Raum. In diesem sehr persönlichen Buch verrät Lisl Wagner-Bacher, welche Gerichte ihren Erfolg seit Jahrzehnten begleiten, was Essen im Kreis von Freunden und Familie für sie bedeutet, was sie am liebsten kocht, wenn es besonders schnell gehen soll, und wie sie ihre Enkel kulinarisch verwöhnt. Kreativ, inspirierend und nie abgehoben. Fest in der Region und der österreichische Küche verankert und dabei immer mit dem Blick über die Grenzen und auf internationalem Top-Niveau. Das Beste daran: Lisl Wagner-Bachers Rezepte sind perfekt für die Küche zu Hause und alltagstauglich.

www.brandstaetterverlag.com

Sweet and Easy

Da kriegen Leckermäuler große Augen und das Wasser läuft Ihnen im Mund zusammen: die fröhliche TV-Backfee Enie van de Meiklokjes rührt den Teig an. Mit allem, was große und kleine Schokoschlecker, Teigkünstler und Zuckerbäcker so richtig glücklich macht, inklusive Backschule. Für Leckermäulchen ebenso geeignet wie für diejenigen, die Herzhaftes bevorzugen: Mamas und Omis Kuchenrezepte reloaded, Süßes und Pikantes aus aller Herren Länder, Überraschendes für Partys, Feste oder auch einfach nur so … Genuss, ganz easy. Die Auswahl der „best of" erstreckt sich von allseits beliebten Klassikern wie Apfel- oder Rührteigkuchen bis Zimtschnecken, von Kreationen mit Superfoods bis zu veganen, glutenfreien und Low-Carb-Rezepten. Nicht zu vergessen: kreative Ideen fürs Brotbacken – eine weitere von Enies Leidenschaften.

Bei über 300 Rezeptvorschlägen ist für jeden und für jede Gelegenheit das Richtige dabei!

www.tretorri.de

Die Löwenmilch

Yeni Raki verschmilzt orientalische Traditionen und globalisierten Zeitgeist. Eine Symbiose, die weltweit als Szene-Getränk gelebt wird. Yeni Raki zeichnet sich durch seinen außergewöhnlichen Geschmack, das vollmundige Aroma und seine zweifache Destillation aus. Yeni Raki kann stilecht genossen werden, indem Wasser und – je nach Vorliebe – einige Eiswürfel dazu gegeben werden. Yeni Raki verkörpert das Erbe einer 500 Jahre alten kulinarischen Tradition und wird in der Türkei traditionell unter Freunden am Tisch mit Mezze konsumiert.

www.borco.com

Ferdinand's – Der Gin aus dem Weinberg

Im Dreiländereck zwischen Deutschland, Luxemburg und Frankreich, dort, wo die Saar auf die Mosel trifft, liegt eines der faszinierendsten Weinanbaugebiete Deutschlands. Auf engstem Raum drängen sich hier die renommiertesten Riesling-Produzenten des Landes. Namen wie Egon Müller, Van Volxem oder Geltz-Zilliken genießen bei Kennern in aller Welt höchste Wertschätzung. Die Familie Geltz-Zilliken zählt zu den profiliertesten Weingütern der Saar-Region. Mit Ferdinand's Gin verbindet das Weingut eine ganz besondere Beziehung, und das in dreierlei Hinsicht. Zum einen sind viele der 30 Botanicals, mit denen Ferdinand's aromatisiert wird, durch die Wildflora in den Weinbergen der Familie inspiriert. Zum anderen spielen die Weine von Geltz-Zilliken eine nicht unwesentliche Rolle für das finale Geschmacksbild

von Ferdinand's, denn jeder Batch Gin wird vor der Abfüllung mit etwas restsüßem Riesling veredelt.

www.capuletandmontague.de

Bios Küchenkladde

Alfred Biolek. Der legendäre Tausendsassa des deutschen Fernsehens und leidenschaftliche Hobbykoch hat über Jahrzehnte seine Lieblingsrezepte gesammelt. Kleine und große Leckereien, Gerichte für Familie und Gäste, jede Menge Köstlichkeiten fürs Dessert. Über 600 Rezepte, von „Bio" liebevoll zusammengestellt, für Anfänger in der Küche genauso geeignet wie für diejenigen, die schon lange den Kochlöffel schwingen. Der Genussbotschafter hat den deutschen Speisezettel mit seinen unkomplizierzten, zugleich raffinierten Rezepten revolutioniert und einer Nation bereits vor Jahren gezeigt, was heute selbstverständlich ist – wie Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebener Parmesan oder aber welche Geschmacksnuancen man mit Zesten, frischen Kräutern und Gewürzen erzielen kann.Was hat den Meister am meisten in seinem "Küchenleben" greizt? Der Blick in fremde Töpfe oder die Rezeptsammlung seiner Mutter? "Dabei machje ich keinen Unterschied. Traditionelle Rezepte lassen sich ganz wunderbar modern aufbereiten. Exotisches wiederum lässt sich hervorragend in Regionales integrieren."

www.tretorri.de

And the Winner is: Peggy Knuth

Peggy Knuth, Barmanagerin der Salut! Bar Berlin, ist Siegerin von LINIE The Journey 2018. Ihr Drink Eastcoast Park eroberte die Gaumen und Herzen der Jury. „Peggy hat die Nuancen von LINIE Aquavit erkannt und sie zum Strahlen gebracht. Auf smarte Weise und mit nur drei Zutaten hat sie es verstanden, das Können des Master Blenders hervorzuheben", sagte Alex Kratena, Bartender aus London, nach der Entscheidung.

www.muthkomm.de

Britische Gin-Kultur

Marylebone Gin fängt den Geist der „Pleasure Gardens" harmonisch ein. Er vereint 13 sorgfältig ausgewählte Botanicals, zu denen neben traditionellem Wacholder unter anderem die Aromen von Kamille, Limonenblüte, Zitronenmelisse, Kassia-Rinde und Grapefruit zählen. Zusammen verleihen sie ihm sein fruchtig-blumiges Aroma und machen ihn zu einem besonderen Gin mit einer erstklassigen Mixability, der die damalige Genusskultur und Charme des attraktiven Londoner Stadtteils zu verschmelzen weiß.

www.borco.com

ENJOY SMOKING

Zigarettenspitzen

mit Filter

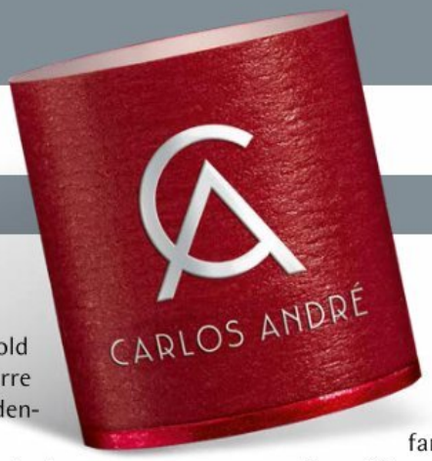
SEIT 1932

denicotea

www.denicotea.de

Die neue CARLOS ANDRÉ Airborne

Faszination und Leidenschaft werden eins.



Der strahlend blaue Himmel, der Klang des Windes, ein sonniger, wolkenloser Tag und die kristallklare Sicht in die Ferne – inspiriert vom unvergleichlichen Gefühl zu fliegen, den Blick von oben auf die Dinge zu behalten, Visionen Wirklichkeit werden zu lassen und täglich neue Horizonte zu entdecken, präsentiert CARLOS ANDRÉ eine neue Generation des Premium-Zigarrengenusses.

Die neue CARLOS ANDRÉ Airborne ist dem faszinierenden Moment des Abhebens gewidmet. „Airborne" bezeichnet in der Fliegerei den Moment, in dem man den Boden verlässt, in dem man abhebt. Bei der CARLOS ANDRÉ Airborne steht er aber auch besonders für die Leichtigkeit, die sich nach dem Abheben einstellt - für Entschleunigung, für den Moment, in dem man loslässt, den Alltag hinter sich lässt und sich seinen Träumen und Visionen hingeben kann.

Erfolgreiche Premiere im ausgewählten Fachhandel und bei „Cooking for Friends" in Graz

Bereits im Juni begeisterte die CARLOS ANDRÉ Airborne Aficionados im Rahmen einer exklusiven Preview-Tour im ausgewählten deutschen Fachhandel, bei der Carlos Augusto Jiménez, Jefe de Producción in der Handrollung bei Arnold André Dominikana, die neue Zigarre selbst rollte – mit großartigem Kundenecho bei diesen Verkostungen.

Auch einige prominente Geniesser durften die neueste Kreation aus dem Hause Arnold André Dominicana vor der offiziellen Markteinführung im Juli verkosten. Auf der kulinarischen Städtereise „Carlos André Cooking for Friends in der Genusshauptstadt Graz" entschleunigten die Schauspieler Martin Brambach, Christine Sommer, Anja Kruse, Thomas Arnold, Julian Weigend und Carin C. Tietze sowie Entertainer Marc Marshall mit der CARLOS ANDRÉ Airborne (Lesen Sie mehr im FINELIFE-Artikel ab Seite 56).

Eine Genussreise für alle Sinne, das beschreibt die CARLOS ANDRÉ Airborne wohl am besten:

Bereits die extravagante, magnetverschlossene Schatulle im puristischen Design und in elegantem Rot, auf der mattsilbern das CARLOS ANDRÉ-Logo schimmert, ist ein Blickfang. Nach dem Öffnen erscheint die CARLOS ANDRÉ Airborne mit dem edlen, geprägten Zigarrenring stilvoll eingebettet in rotem Alcantara und gibt auf den ersten Blick ein Geschmacksversprechen ab. Das samtig-seidene, über fünf Jahre gereifte, rötlich-braune H 2000-Deckblatt, gewachsen in Mexiko, verleiht ihr ein sehr ansprechendes, edles Äußeres und eröffnet einen Spannungsbogen von der ersten Berührung über das erste Einatmen des würzigen, leicht süßlichen Duftes bis hin zum „Take-Off" – der erste Zug mit einem vollen, nuancenreichen Aroma, das im Verlauf stetig anzieht, jedoch stets in einer sehr guten Balance – ohne Overdrive – bleibt.

Zwischen den Aromen von ausgereiften Früchten, die eine dezente Süße mit sich bringen, entdeckt man schon bald Zartbitterschokolade und würzige Komponenten. Während des Reiseverlaufs gesellt sich das Aroma von gerösteten Mandeln hinzu und die ausgereiften Früchte intensivieren sich bis hin zu Dörrobstnuancen. Ebenso steigert sich die Würzigkeit, Ledernoten kommen hinzu. Die Intensität steigt, aber es bleibt eine angenehme Reise, ausbalanciert und stabil. Kurz vor dem Landeanflug kommt feines Karamell ins Spiel – eine süß-herbe Symphonie – und zum endgültigen „Touch-Down" meldet sich ein Hauch von Fleur de Sel. Eine sanfte Landung, denn die CARLOS ANDRÉ Airborne kann ohne Schärfe und Bitterness bis zum Schluss ausgekostet werden: eine spannende Reise und ein faszinierendes Genusserlebnis.

Die neue CARLOS André Airborne in dem unverwechselbaren Rot ist im ausgewählten deutschen Fachhandel zunächst in drei Formaten erhältlich – klassisch als Robusto, elegant als Corona Larga sowie als Petit Corona für den kürzeren aber aufregenden Genussmoment.

Vauen

Die Nürnberger Pfeifenmanufaktur VAUEN, die älteste Deutschlands und einer der ältesten der Welt, präsentiert auch diesen Herbst wieder spannende neue Designs. 1848 wurde der Grundstein für das Unternehmen gelegt, das von Anfang an immer in Familienbesitz lag und mittlerweile von der fünften Generation geführt wird.

In der Manufaktur haben Qualität und Ideenreichtum Tradition. 170 Jahre VAUEN – das bedeutet 170 Jahre reines Handwerk, zeitgemäßes Design und das Wissen um die individuellen Wünsche von Pfeifenrauchern auf der ganzen Welt.

Das mittlerweile achte Modell der beliebten VAUEN Kollektion „Auenland" ist die SIMAN. Eine kompakte Lesepfeife, in einem dunklen, erdigen Braun entweder mit glatter oder sandgestrahlter Oberfläche. Der Stiel aus Buchenholz mit integriertem Kunststoffröhrchen sorgt für eine hygienische Reinigung und erlaubt mit dem bernsteinfarbenen Mundstück ein angenehmes und trockenes Rauchen. Wie alle Auenland Pfeifen kommt diese Pfeife im Schmuckkarton und hat einen empfohlenen Verkaufspreis von 165,- Euro.

Die neue Klassik-Edition von VAUEN wurde dem Komponisten Tschaikowsky zum 125. Todestag gewidmet. Eine elegante, schlank geschwungene Pfeifenform mit zwei silberfarbenen Ringen. Einer davon trägt die Signatur von Tschaikowsky.

Die Limitierung auf 200 Exemplare macht dieses Modell zu einem einzigartigen Sammlerstück. Die beigefügte CD mit den größten Werken des Künstlers lädt zum gemütlichen Rauchgenuss ein. Das Set kommt in einer edlen Mahagonischatulle. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei 245,- Euro. **www.vauen.de**

BUENA VISTA
Dark Fired Kentucky
2 NEUE FORMATE
BUENA VISTA
Dark Fired Kentucky
Rauchen ist tödlich
Cigarros Excitantes
www.buenavista-cigar.com

RAPP BARI

Die Schöne, die Sinnliche, die Genuss-Expertin:

ANJA KRUSE

ES GIBT SICHER NUR WENIGE MÄNNER, DIE IN DEN 50ER-JAHREN GEBOREN WURDEN, DIE SICH NICHT HEIMLICH IN ANJA KRUSE VERLIEBT HABEN. DIE APARTE SCHAUSPIELERIN VERZAUBERTE SCHON FRÜH UND TUT DIESES BIS HEUTE. WER IHR BEGEGNET, SPÜRT SOFORT EINE GANZ BESONDERE ENERGIE, DIE VON IHR AUSGEHT. UND SIE ZIEHT IHR GEGENÜBER IN EINEN BANN.

TEXT: BODO MEINSEN, FOTOS: SCHNEIDER-PRESS

Es gibt sicher nur wenige Männer, die in den 50er-Jahren geboren wurden, die sich nicht heimlich in Anja Kruse verliebt haben. Die aparte Schauspielerin verzauberte schon früh und tut dieses bis heute. Wer ihr begegnet, spürt sofort eine ganz besondere Energie, die von ihr ausgeht. Und sie zieht ihr Gegenüber in einen Bann. Sie ist aufmerksame Zuhörerin, aber auch eloquente Erzählerin. Die Themenvielfalt überrascht. Dabei sind natürlich Theaterbühne, Film und Fernsehen die naheliegenden, denn Anja Kruse hat in allen Genres Karriere gemacht. Aber das Leben bietet ja bekanntlich viel mehr Facetten. So hat sich Anja Kruse intensiv mit dem Buddhismus beschäftigt und lebt diese Form heute aktiv. Sie pendelt zwischen Salzburg und Cannes, liebt die Abwechslung und genießt Zeit, genauso wie gutes Essen und guten Wein. Besonderen Genuss bereitet ihr eine Cigarre und gute Gespräche mit interessanten Menschen. Sie ist „Botschafterin der Tracht“ in Österreich, sie kreiert gerade eine eigene Modekollektion unter dem Dach einer Berliner Topmarke und gilt nebenbei auch als Weinkennerin mit Vorliebe zur Südsteiermark. Diese Frau ist multitalentiert und verführt mit Charme und Intellekt. Zum Verlieben eben.
Wir trafen Anja Kruse in Graz, wo sie bei dem Carlos André Event „Cooking for Friends“ ihr Küchentalent unter Beweis stellte. Das hat sie auch in ihrem aktuellen Buch „Voll im Leben – 130 gesunde Rezepte für meine besten Jahre“ eindrucksvoll getan. Sie ist überzeugt davon, dass man ohne Diäten auskommen kann und auch ohne schlechtes Gewissen, dafür aber viel Genuss so ganz nebenbei erlebt. Das hört sich gut an.

ft: Frau Kruse, „voll im Leben“ – was verbindet das mit Ihnen selbst?
Anja Kruse: Ich bin nun an einem Punkt in meinem Leben angekommen, wo ich sagen kann „ich stehe voll im Leben“. Ich genieße alles, ich kasteie mich nicht und verkneif mir nichts. Trotzdem habe ich einen Weg gefunden, das Leben zum Beispiel im Bereich der Kulinarik so zu genießen,

dass ich nicht nach einer Woche Genuss für zwei Wochen in die Klinik gehen muss. Man kann nämlich gutes und gesundes Essen nach guten Rezepten so zubereiten, dass es nicht automatisch nach Krankenhauskost schmeckt. Mein Buch heißt auch „Voll im Leben“ und das ist auch ein Überthema für mein ganzes Leben.

ft: Lassen Sie uns ein paar Blicke in dieses Leben werfen?

Anja Kruse: Ich habe berufliche Erfolge gehabt und die haben mich dahin geführt, wo ich jetzt bin. Nun bin ich auf dem Weg mit neuen Rollen in ein erwachseneres Fach. Von den Liebhaberinnen und den lyrischen kleinen Mädchen verabschiede ich mich langsam und es wird spannend, was mich in den nächsten Jahren erwartet. Privat führe ich ein normales Leben. Wenn ich in Südfrankreich bin, wird gekocht, es werden Freunde besucht, ich gehe in den Baumarkt und meine beiden Katzen haben ein herrliches Terrain im Garten. Alles eher unspektakulär, aber wunderschön. Es ist auch mein Refugium für Seele baumeln lassen. Dort kommen mir neue Ideen. Sogar die Grundidee für mein Kochbuch stammt von dort, nämlich auf dem Markt von Nizza. Da entstehen so viele Bilder im Kopf von frischem Gemüse, frischem Fisch und vielem mehr. Schon die Gerüche sind reine Inspiration. Südfrankreich lässt mich kreativ sein. Ich schreibe dort sogar Konzepte für einen Soloabend , ein Theaterstück oder für ein neues Buch.

ft: Was dürfen wir denn in nächster Zukunft von Anja Kruse erwarten? Wo werden wir Sie sehen?

Anja Kruse: ich habe in den letzten zwei Jahren irrsinnig viel gearbeitet. Die letzte Tournee mit dem Stück „Gespenster“ von Ibsen steckt noch in den Knochen. Ich war danach wirklich richtig platt. Das war eine sehr anstrengende Rolle und eine emotionale Achterbahnfahrt. Nun genehmige ich mir mal eine Auszeit. Ich weiß aber, dass ich nicht „Nichtstun“ kann.

Samaná 1756 Series

Mit der Linie »Samana 1756 Series« präsentiert die »Tabacalera Don Esteban« in Santiago / Dom. Rep. eine neue Linie neben der seit Ende der 1990er in Europas wichtigsten Cigarren-Märkten erhältlichen klassischen Samana-Linie.
Mit Ausnahme der qualitativ hochwertigen Verarbeitung ist diese Linie nicht vergleichbar zur bereits bestehenden. Durch die Verwendung eines Ecuador-Deckblatts und eines De Olor- Umblatts sind diese Cigarren im Geschmack gehaltvoller als die Classic-Line. Durch die Überarbeitung des Schmuckrings sowie das Hinzufügen eines zweiten Rings, auf welchem die Linie als »1756 Series« ausgewiesen wird, unterscheidet sie sich zudem auch optisch.
Die schmucke 10er-Kisten, lackiert in einem kräftigen Gelbton, bieten zudem die Möglichkeit, als Geschenk gekauft zu werden. Der attraktive Preis tut sein Übriges dazu!

Einlage: 3 verschiedene Tabak Piloto Cubano; Cibao Valley; Dom. Rep.
Umblatt: De Olor – Dom. Rep.
Deckblatt: Oily brown Ecuador Connecticut Shade, 1st choice
Formate / Preise pro Stück:
Petit Robusto 6,20 € / Corona 7,20 € / Robusto 7,60 € / Toro Grande 7,90 € / Fabuloso 8,50 € / Gold in Black Jumbo 10,80 € / Mille Fleurs 14,50 € / Samaná 20th Anniversary Diademas Ltd. Edition 14,50 €

Don Stefano

ZIgarren – Zigarillos
100 % TOBACCO in PERFECTION
info@donstefano.com

Also besteht mein „nicht Nichtstun“ darin, dass ich bereits seit Jahren mit einem Freund von mir plane, meine eigene Modekollektion rauszubringen. Das haben wir immer auf die lange Bank geschoben, weil ich nie Zeit und Muße hatte, mich damit zu beschäftigen. Das ist jetzt für mich keine extrem aufwändige Arbeit, denn ich muss nicht ständig durch die Gegend flitzen und Sachen designen. Das kann ich auch gar nicht. Deshalb steht eine tolle Firma dahinter, die meine Kollektion mit meinem Label unter der Marke „Liebstes Stück“ auf den Markt bringt. Stoffe und Schnittmuster kommen aus Italien und es wird auch in Italien produziert.

ft: Wir rauchen gerade zusammen Cigarre. Was bedeutet für Anja Kruse eine Cigarre?

Anja Kruse: Wenn ich jetzt sage „Genuss“, dann ist es ja nichts Besonderes, denn das steht ja eh dafür. Also Genuss ist natürlich das Eine, aber das jeder. Ich ergänze dann mal um „relaxen“. Für mich hat das nichts mit rauchen zu tun. Cigarre ist für mich wie der Digestif nach dem Essen, aber sie muss für mich mild sein. Es gibt Cigarren, die sind mir zu stark. Das wäre kein Genuss für mich. Gemütlich bei einer Cigarre zusammensitzen, das dauert ja auch eine Weile, ist wunderbar. Und ich habe noch nie erlebt, dass ich als Frau da komisch angeschaut werde. Ich kenne viele Frauen, die gerne Cigarre rauchen. Manchmal teile ich mir mit einer Freundin sogar eine großformatige Cigarre, wenn mir die zu groß ist.

ft: Das ist tatsächlich eine neue, feine Variante: „Share a Cigar“ sozusagen. Könnte Schule machen. Vielen Dank für dieses sehr angenehme Gespräch und weiterhin viel Inspiration und Genuss, liebe Anja Kruse.

Anja Kruse – die Vielseitige auf Bühne, im Film und im Fernsehen:

1980: Vorsicht Falle!
1982: Schwarz Rot Gold „Unser Land“ / Die weiße Rose
1983: Das Traumschiff – Amazonas
1984: Die schöne Wilhelmine
1985: Die Einsteiger / Goldrausch – Alaskakid / Schöne Ferien (Fernsehserie)
1986: Die Schwarzwaldklinik
1988: Schloß Königswald
1989: Melzer oder die Tiefe der Jahre
1990-1991: Wenn das die Nachbarn wüßten (Serie)
1990-1992: Forsthaus Falkenau
1992: Die Abenteurer vom Rio Verde / Glückliche Reise (Serie) / Der lange Weg des Lukas B. (Miniserie)
1993: Blindekuh/Moscacecha
1994: Dark Desires: Thelma
1995: Ils n‘ont pas vingts ans (Ein Herz für Angel)
1996: Prinzessin Alisea /Verwirrung des Herzens (Serie)
1998: Fröhliche Chaoten / Klinik unter Palmen
1999: Sieben Tage bis zum Glück
2000: Da wo die Berge sind / Rosamunde Pilcher: Zerrissene Herzen
2001: Jetzt bin ich dran, Liebling / Die Kristallprinzessin / Spiel des Schicksals
2003: Mit einem Rutsch ins Glück / Da wo die Liebe wohnt
2004: Soraya / Utta Danella – Der Mond im See
2005: Rosamunde Pilcher: Der Himmel über Cornwall / Da wo das Glück beginnt
2006: Da wo es noch Treue gibt / Das Traumhotel – Seychellen
2007: Inga Lindström (Fernsehserie) – Episode: Ein Wochenende in Söderholm / Jump! / Metamorphosis
2008: Johanna – Köchin aus Leidenschaft
2009: The Gardener Of God
2011: Der letzte Bulle (Fernsehserie) – Folge: Liebe in Not / Countdown – Die Jagd beginnt
2012: Wilsberg: Halbstark
2013: Wir haben gar kein’ Trauschein
2015: SOKO 5113 – 30 Stimmen und ein Todesfall
2016: Radio Heimat
2018: Um Himmels Willen (Fernsehserie)

Voll im Leben – 130 gesunde Rezepte für meine besten Jahre,
240 Seiten Hardcover, ISBN: 978-3-86528-848-6

MEINE ZEIT. MEIN GESCHMACK. MEINE MOODS

MOODS
20 PREMIUM CIGARILLOS
GOLD - FILTER
Rauchen ist tödlich
Wollen Sie aufhören? Die BZgA hilft:
Tel.: 0800 8 313131 (kostenfrei), www.rauchfrei-info.de

MOODS
20 PREMIUM CIGARILLOS
FILTER
Rauchen ist tödlich
Wollen Sie aufhören? Die BZgA hilft:
Tel.: 0800 8 313131 (kostenfrei), www.rauchfrei-info.de

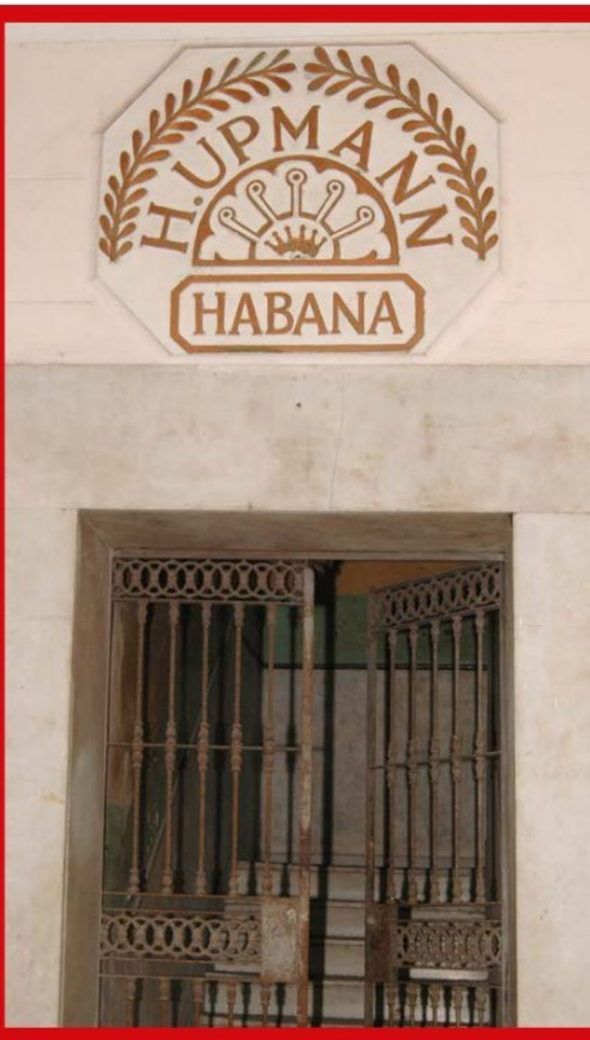
Mini MOODS
20 PREMIUM CIGARILLOS
DOUBLE FILTER
Rauchen ist tödlich
Wollen Sie aufhören? Die BZgA hilft:
Tel.: 0800 8 313131 (kostenfrei), www.rauchfrei-info.de

MOODS
18 PREMIUM CIGARILLOS
SILVER - FILTER
Rauchen ist tödlich
Wollen Sie aufhören? Die BZgA hilft:
0800 8 313131 (kostenfrei), www.rauchfrei-info.de

MOODS
18 PREMIUM CIGARILLOS
SUNSHINE - FILTER
Rauchen ist tödlich
Wollen Sie aufhören? Die BZgA hilft:
Tel.: 0800 8 313131 (kostenfrei), www.rauchfrei-info.de

PREMIUM FILTER CIGARILLOS

Rauchen kann tödlich sein



Strahlend Pink leuchtet das Gebäude der ehemaligen Fabrik heute.Unten rechts: So sah die Fabrik H.Upmann bis 2003 aus.

»Havanna – Habana – Stadt der Zigarren XIII«

Groß und doch unscheinbar *die berühmte H.Upmann-Manufaktur* auf der Calle Amistad

MOMENTAN TUT SICH EINERSEITS SEHR VIEL IN HAVANNA. DENN IM NÄCHSTEN JAHR FEIERT DIE STADT DAS 500. JUBILÄUM IHRER GRÜNDUNG. UND DA WIRD GEBAUT UND RESTAURIERT UND PLÖTZLICH GIBT ES IN EHEMALS GRAUEN, TRISTEN STRASSEN PLÖTZLICH BARS ODER RESTAURANTS, OPTISCH WAHRE KLEINODE, DIE ZUM VERWEILEN EINLADEN.

Text: Claudia Puszkar

Andererseits hat Havanna schon vor einigen Jahren angefangen, bunt zu werden. Obwohl es an vielem, fast allem, mangelt, schien es plötzlich Farbe zu geben und es gibt sie immer noch. Die Farbe hat nun auch vor einem Gebäude nicht haltgemacht, das, obwohl zwar groß, aber optisch eher schlicht, einstmals eine der bedeutendsten Manufakturen Havannas überhaupt gewesen ist. Die Rede ist von der ehemaligen „H.Upmann"-Manufaktur auf der Calle Amistad, die jetzt in einem strahlenden Pink leuchtet.

Die ehemalige „Partagás"-Manufaktur hinter dem Capitol kennt jeder. Kaum jemand weiß allerdings, dass sich in der Parallelstraße direkt dahinter eben diese nicht weniger wichtige Fabrik befunden hat. Das Gebäude ist auf der Calle Amistad No. 407 und 409, gelegen zwischen der Calle Dragones und der Calle Barcelona. Wenn man links neben der „Partagás"-Manufaktur in die Calle Dragones läuft und gleich an der nächsten Kreuzung rechts abbiegt, befindet man sich bereits an der richtigen Stelle.

Dorthin zogen Menéndez und Garcia 1944. Gerade eben erst hatten sie die Marke „H.Upmann" von der britischen Firma Frankau gekauft und erst wenige Jahre zuvor,1935, ihre eigene, eine ganz neue Marke, kreiert: die „Montecristo". Viele nennen diese Fabrik auch heute noch die „H.Upmann"-Fabrik. Denn in den Jahren von 1944 bis 2003 hing ein imposantes Schild mit dem Namenszug über der Tür. Auch im Inneren des Gebäudes ist der Markenname „H.Upmann" überaus präsent. Das Markenlogo prangt auch heute noch über der Treppe im Eingangsbereich. Auch auf dem Fahrstuhl steht der Name der Marke. Der Patio des Hauses ist beeindruckend. Das Licht dringt durch die Glasscheiben und beleuchtet die Fenster, die die gewaltigen Räume, ehemals Galeras, nach innen abschließt.

Neben den Zigarren der Marke „H.Upmann" wurden hier auch die Zigarren der Marke „Montecristo" hergestellt. Alonso Menéndez registrierte 1935 erstmals Zigarren unter dem Namen „Montecristo". Er war ein wohlhabender Spanier und erfahrener Tabakspezialist. Sein Ziel war es, gemeinsam mit einem ebenso erfahrenen Zigarrenmann, Pepe Garcia, eine ganz außergewöhnliche Zigarre zu schaffen. Mehr als ein Jahrzehnt steckten sie in die Entwicklung der Marke und ihrer Formate. Ihre Bemühungen wurden belohnt, die Marke weltweit sehr schnell bekannt und beliebt. Schon im Jahr 1937 konnte Menéndez deshalb mit dem Geld, das er mit der Marke „Montecristo" verdient hatte, die Marke „H.Upmann" erwerben. Ursprünglich gab es nur fünf verschiedene Formate, die „Montecristo" No.1 bis No.5, die es auch heute noch gibt. Inzwischen ist das Portfolio der Marke sehr vielfältig und „Montecristo" eine der weltweit führenden „Habanos"-Marken.

Vielleicht war dieses Haus sogar schon vor 1944 eine Zigarrenmanufaktur. Nancy Stout führt in ihrem 1998 erschienenen Buch „Habanos" aus, dass eine Fabrik der Marke „Carvajal" in diesem Haus untergebracht war. Dies waren die Erben der einstmals berühmten Marke „Cabañas". Eine Bestätigung, dass die Firma Carvajal tatsächlich auf der Calle Amistad residierte, findet sich in den Fabrikenverzeichnissen zwar leider nicht.

Der Fabrik schräg gegenüber, war dieses Haus vor kurzem noch grau und trist, jetzt ist es aufwändig saniert und wunderschön, mit der Tapas-Bar „Bembé“.

Prinzipiell wurden aber viele Gebäude in Havanna über viele Jahre hinweg von den verschiedensten Inhabern als Zigarrenmanufaktur, zwischenzeitlich manchmal auch als Tabaklager, genutzt. Denn der Teil der Stadt, in dem sich die oft rege Zigarrenherstellung in Havanna abspielte, ist schon immer sehr klein gewesen. Abgesehen von wenigen Ausnahmen konzentrierte sich die Zigarrenherstellung auf die Stadtteile Habana Vieja (Altstadt) und das daneben gelegene Centro Habana, die zusammen gerade mal eine Fläche von 10.000 Quadratmetern einnehmen. So ist die Stadt Havanna, und das ist einzigartig auf der ganzen Welt, zwischenzeitlich mit über 300 Manufakturen so etwas wie eine große Zigarrenfabrik gewesen.
Heute wird das Gebäude nicht mehr als Manufaktur genutzt. Als 1960 sämtliche kubanische Marken und Fabriken verstaatlicht wurden, ging die Produktion in der „H.Upmann“-Manufaktur ununterbrochen weiter. Erst im Jahr 2003 verlegte man die Produktion in die Fabrik auf der Calle 23, woher die allerersten „Montecristo“ stammten. Dann stand das Haus einige Jahre leer. Heute ist das Gebäude renoviert, seit kurzem leuchtend Pink angemalt und wird als Schule namens „Gerardo Abreu Fontan“ genutzt.
An der gegenüberliegenden Ecke in einem aufwendig und wunderschön sanierten Haus befindet sich seit kurzem „Bembé“, eine kleine, aber feine Tapas-Bar, sehr geschmackvoll eingerichtet. Die Tapas sind lecker, man sitzt bequem an den weit geöffneten Fenstern und kann dem Treiben auf der Straße zusehen. Die Kuppel des Capitols ragt über das Nachbarhaus hinweg und man kann am Leben dieser pulsierenden Stadt teilhaben. Die üblichen Cocteles, allerdings vernünftig zubereitet, schmecken lecker. Der Begriff Bembé übrigens stammt ursprünglich aus der Santeria, die aus Afrika stammende ethnische Religion, die mit den Sklaven nach Kuba kam und auch heute noch auf der Insel praktiziert wird. Bembé ist dabei die Bezeichnung für die rituellen, tranceartigen Tänze, die aufgeführt werden, um die verschiedenen Orishas, die Gottheiten, zu feiern. Darüber informiert ein kleiner Text in der Karte. Allerdings war nicht zu erfahren, warum die Tapas-Bar so heißt. Ein Besuch lohnt aber auf jeden Fall!

FINE PAIRINGS

DREW ESTATE LIGA PRIVADA T52 ROBUSTO & SANTOS DUMONT XO ELIXIR LIQUEUR

Die Liga Privada ist vielleicht eine der besten Zigarren die es zur Zeit zu kaufen gibt. Sie ist vollmundig, vollgepackt mit herzhaften, erdigen Aromen. Insgesamt sehr komplex und sättigend, definitiv nichts für Anfänger. Das besonders Schöne an dieser Cigarren-Linie ist, dass man vom Geschmack und der Stärke nicht „überrumpelt" wird, sondern dass sich die Komplexität angenehm weich darstellt. Was Aroma und den Geschmack anbelangt, hat der Santos Dumont XO Elixir Liqueur unglaublich viel zu bieten. Seine Herstellung hat ihm eine Vielzahl an verführerischen Zügen verliehen. So gibt sich der Rumlikör nicht nur süß, sondern auch feinwürzig und fruchtig mit Holznoten und einem langen Finish. Der bernsteinfarbene Rumlikör aus Brasilien besitzt einen perfekten Alkoholgehalt. Er wurde von Hand abgefüllt und ist zum Mixen fast zu schade.

Deckblatt Connecticut Stalk-Cut
Umblatt Brasilien (Mata Fina)
Einlage Honduras, Nicaragua
Länge 127 mm
Gauge 17,5 mm
Vertrieb AGIO

SIND SIE FÜR SÜSSES ZU HABEN – ODER STEHEN SIE AUF SCHARFE SACHEN? BEIDE VORLIEBEN WOLLEN WIR DIESMAL BEDIENEN. WIR HABEN FÜR SIE ZWEI VORTREFFLICHE LIKÖRE AUGESUCHT, DIE DEN GENUSS DER EBENSO ERLESENEN CIGARREN IN UNVERGLEICHBARER ART VERSTÄRKEN. VIEL VERGNÜGEN BEI IHREM HOME-TASTING – LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN.

Text: Heinz Putschies Fotos: Studio Röder, Heinz Putschies und Hersteller

VILLIGER SAN'DORO COLORADO CHURCHILL & MARX GINGERLIQ

Die Villiger San'Doro Colorado Churchill aus Nicaragua hinterläßt bleibenden Eindruck. Sie ist würzig und ausgewogen mit einem anregenden, aber verwöhnenden Zug. Zur mittelstarken Würze gesellt sich bei der San'Doro Colorado ein typisch nicaraguanischer Beiklang von Erde. Untertöne von natürlicher Süße und etwas Pfeffer schwingen mit und kontrastieren miteinander. Die Cigarre ist aromatisch, komplex und gehaltvoll – und überzeugt dabei mit runder Weichheit. Der Edelliqueur aus frischem Ingwer ist ein fruchtiger, würziger Likör mit der typischen, angenehmen Schärfe von Ingwer. Dieser Likör ist ein hochwertiges Qualitätsprodukt und wird auf schonende Art und Weise ausschließlich ohne Zusatz von Aromastoffen mit frischem Ingwer hergestellt und vereint Tradition mit asiatischer Raffinesse.

Deckblatt	*Ecuador*
Umblatt	*Nicaragua*
Einlage	*Nicaragua*
Länge	*178 mm*
Gauge	*19,8 mm*
Vertrieb	*Villiger*

INFAMOUS SINCE 1962
CAMACHO
CONNECTICUT
JOYA DE NICARAGUA
Antaño
PARTAGAS
HABANA-CUBA
CULEBRAS
Samaná
TORCIDOS
TAMBORIL
FLORES Y RODRIGUEZ

VIVA LA *VITOLA!*

WILLKOMMEN IM »LEBEN DER ANDEREN«.IN DIESER AUSGABE VON FINETOBACCO WOLLEN WIR UNS DEN MINDERHEITEN ZUWENDEN. KEINEN ROBUSTOS, TOROS ODER CORONAS – SONDERN DEN FORMATEN, DIE OFT IM SCHATTEN DER POPULÄREN VITOLAS STEHEN. DER FOKUS IST AUF DIE »UNREGELMÄSSIGEN« FORMATE GERICHTET. TORPEDO, PERFECTO, LONSDALE, DIADEMA, PYRAMIDE, BELICIOSO, CULEBRA, LONG CORONA ODER PANETELA... AUCH EXOTISCHE PROVENANCEN ODER MACHART SIND VERTRETEN. DIE VIELFALT DER FORMATE IST GROSS, LASSEN SIE UNS EINTAUCHEN IN DIE WELT DIESER KOSTBARKEITEN.

FOTOS: STUDIO JAN ROEDER

Auf welche Parameter wir in unserem Short-Tasting hinweisen bzw. welche Kriterien Ihre Kaufentscheidungen erleichtern können, sehen Sie hier unten.

NAME DER ZIGARRE | Vitola | Deckblatt | Umblatt | Einlage | Länge | Gauge | Preis | Vertrieb

GESAMTEINDRUCK [IN 6 STUFEN]:

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

MITTLERE AROMASTÄRKE [AUFGEHELLTE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

AUSGEPRÄGTES AROMA [VOLLE FARBFLÄCHE]:

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

STÄRKE [IN 5 STUFEN]:

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA GLORIA CUBANA MEDAILLE D'OR NO.4

Vitola	Palmitas
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	152 mm
Gauge	12,7 mm
Preis	6,80 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PARTAGAS

Vitola	Culebras
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	146 mm
Gauge	15,5 mm
Preis	25,50 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MONTECHRISTO OPEN REGATTA TUBOS

Vitola	Forum
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	135 mm
Gauge	18,3 mm
Preis	10,70 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VEGUEROS

Vitola	Mananitas
Deckblatt	Cuba
Umblatt	Cuba
Einlage	Cuba
Länge	100 mm
Gauge	18,3 mm
Preis	4,90 €
Vertrieb	5th Avenue

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CAMACHO CONNECTICUT

Vitola	Figurado
Deckblatt	Equador, Connecticut
Umblatt	Original Corojo
Einlage	Generoso, Aleman Ligero
Länge	155 mm
Gauge	21 mm
Preis	9,20 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DAVIDOFF ANIVERSARIO SPECIAL T

Vitola	Torpedo
Deckblatt	Connecticut Seed Ecuador
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	152 mm
Gauge	21 mm
Preis	23,85 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DAVIDOFF NICARAGUA

Vitola	Diadema
Deckblatt	Nicaragua H 2000 Rosado
Umblatt	Nicaragua Jalapa
Einlage	Nicaragua
Länge	162 mm
Gauge	20,0 mm
Preis	20,80 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

THE GRIFFIN'S

Vitola	Perfecto
Deckblatt	Connecticut Ecuador
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	drei Santo Domingo Tabake
Länge	117 mm
Gauge	21 mm
Preis	9,85 €
Vertrieb	Davidoff of Geneva / Germany

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL ROYAL MK52

Vitola	Torpedo
Deckblatt	Mexican San Andrés Negro – Stalk-Cut
Umblatt	Domenikanischer Olor
Einlage	Nicaragua Jalapa, Dom. Rep. Olor, Mata Norte
Länge	160 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	9,40 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BALMORAL ANEJO XO OSCURO

Vitola	Petit Robusto Flagtail
Deckblatt	Mexican San Andrés Negro – Stalk-Cut
Umblatt	Domenikanischer Olor
Einlage	Nicaragua Jalapa, Dom. Rep. Olor, Mata Norte
Länge	109 mm
Gauge	19 mm
Preis	7,30 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DREW ESTATE LIGA PRIVADA NO 9

Vitola	Belicoso 6 x 52
Deckblatt	Connecticut Broadleaf Dark
Umblatt	Brasilianischer Mata Fina
Einlage	Honduras, Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	16,20 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

KENTUCKY FIRE CURED FAT MOLLY

Vitola	Robusto
Deckblatt	Mexican San Andrés
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua, Kentucky & Virginia Fire Cured
Länge	1027 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	9,20 €
Vertrieb	AGIO

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LEON JIMENEZ

Vitola	Torpedo
Deckblatt	Connecticut Shade / Ecuador
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	150 mm
Gauge	23 mm
Preis	9,00 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA AURORA 107

Vitola	Salomon
Deckblatt	Sumatra Sun Grown (Ecuador)
Umblatt	Corojo (Cibao Tal), Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep, (Cibao Tal), Nicaragua, Peru
Länge	184 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	12,20 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LEON JIMENEZ DOUBLE MADURO

Vitola	Leyendas
Deckblatt	Brasilien
Umblatt	Sumatra Seed
Einlage	Peru, Dom. Rep. Nicaragua Brasilien
Länge	114 mm
Gauge	18,7 mm
Preis	6,30 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LEON JIMENEZ DOUBLE MADURO

Vitola	Ambassador
Deckblatt	Brasilien
Umblatt	Sumatra Seed
Einlage	Peru, Dom. Rep. Nicaragua Brasilien
Länge	114 mm
Gauge	15,1 mm
Preis	5,90 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

JOYA DE NICARAGUA ANTANO 1970

Vitola	Gran Perfecto
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	10,70 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CUESTA REY

Vitola	Pyramid No. 9
Deckblatt	Connecticut Shade/ USA
Umblatt	Dominikanischer Olor
Einlage	Dom. Rep. Nicaragua Brasilien
Länge	159 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	11,30 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild	mild	medium	kräftig	sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

TOSCANO CLASSICO

Vitola	
Deckblatt	Dark Fired Kentucky
Umblatt	
Einlage	Dark Fired Kentucky (Shortfiller)
Länge	150 mm
Gauge	14 mm
Preis	1,20 €
Vertrieb	Arnold André

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

CHINCHALEROS TORCIDOS

Vitola	Petit Corona
Deckblatt	Connecticut & Maduro
Umblatt	Indonesien (Sumatra)
Einlage	Nicaragua (Jalapa, Ligero)
Länge	114 mm
Gauge	15,9 mm
Preis	2,80 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

GILBERT CLASSIC

Vitola	Short Belicoso
Deckblatt	Connecticut Shade aus Ecuador
Umblatt	Nicaragua (Condega-Region)
Einlage	Nicaragua (Condega-Region), Panama
Länge	124 mm
Gauge	20,1 mm
Preis	5,00 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PARADISO MAESTRO

Vitola	Figurado
Deckblatt	Nicaragua Oscuro
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	153 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	9,20 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

FLOR DE SELVA MADURO NO 15

Vitola	Figurado
Deckblatt	Honduras (Natural Maduro)
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras
Länge	140 mm
Gauge	22 mm
Preis	9,60 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROCKY PATEL VINTAGE 1999 CONNECTICUT

Vitola	Perfecto
Deckblatt	Original USA Connecticut Shade
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua, Dom. Rep.
Länge	105 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	5,50 €
Vertrieb	Kohlhase & Kopp

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | **ausgezeichnet** | exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER LA MERIDIANA

Vitola	Torpedo
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	152 mm
Gauge	20,06 mm
Preis	9,20 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | **ausgezeichnet** | exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

VILLIGER 1492

Vitola	Short Perfecto
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Indonesia
Einlage	Dom. Rep.
Länge	133 mm
Gauge	20 mm
Preis	6,20 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht | mittelmäßig | gut | **sehr gut** | ausgezeichnet | exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOCK Y CA.

Vitola	Panetela
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Indonesia
Einlage	Dom. Rep. / Nicaragua
Länge	146 mm
Gauge	14,3 mm
Preis	4,30 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | **ausgezeichnet** | exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

LA LIBERTAD

Vitola	Poritos
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras, Nicaragua
Länge	97 mm
Gauge	11 mm
Preis	1,60 €
Vertrieb	Villiger

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht | mittelmäßig | gut | **sehr gut** | ausgezeichnet | exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO SMALL BATCH MADURO

Vitola	Belicoso
Deckblatt	Nicaragua
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	9,30 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

---

schlecht | mittelmäßig | gut | sehr gut | **ausgezeichnet** | exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

PERDOMO LOT 23 CONNECTICUT

Vitola	Gordito 4 1/2 x 60
Deckblatt	Ecuador Connecticut
Umblatt	Nicaragua
Einlage	Nicaragua
Länge	11,4 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	7,40 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

FLORES Y RODRIGUEZ CABINET SELECTION

Vitola	Belicoso Unicos 6 1/2 x 52
Deckblatt	Colorado Maduro
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	165 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	8,20 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

SAMARA CLASSIC

Vitola	x-tra 4 x 62
Deckblatt	US-Connecticut
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	102 mm
Gauge	26,2 mm
Preis	8,90 €
Vertrieb	Don Stefano

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER

Vitola	Torpedo
Deckblatt	Ecuador Connecticut Shade
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	155 mm
Gauge	20,6 mm
Preis	12,80 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER MICHAEL I

Vitola	Botella
Deckblatt	Ecuador H 2000 Oscuro
Umblatt	Indonesien
Einlage	Nicaragua
Länge	114 mm
Gauge	21,4 mm
Preis	6,70 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER CLEOPATRA

Vitola	Pyramides
Deckblatt	Ecuador Connecticut Shade
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep.
Länge	168 mm
Gauge	22,2 mm
Preis	15,00 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

BOSSNER VLADIMIR I CAMPANAS

Vitola	Pyramides Extra
Deckblatt	Ecuador H 2000 Oscuro
Umblatt	Indonesia
Einlage	Nicaragua
Länge	140 mm
Gauge	23,8 mm
Preis	9,70 €
Vertrieb	Bossner

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS		PFEFFER	CREME

CASA DE TORRES

Vitola	Salomones
Deckblatt	Ecuador
Umblatt	Nikaragua
Einlage	Nikaragua
Länge	152 mm
Gauge	22,6 mm
Preis	7,40 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

ROMA CRAFT AQUITAINE MODE 5

Vitola	Short Perfecto
Deckblatt	USA Connecticut Broadleaf
Umblatt	Cameroon
Einlage	Nicaragua
Länge	127 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	7,50 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MARIA MANCINI POSTRE DE BANQUETTE NR.1

Vitola	Perfecto
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras
Länge	127 mm
Gauge	15,9 mm
Preis	4,40 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

MARIA MANCINI POSTRE DE BANQUETTE NR.2

Vitola	Torpedo
Deckblatt	Honduras
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras
Länge	143 mm
Gauge	19,8 mm
Preis	4,40 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

DEBONAIRE 33RD MADURO

Vitola	9 x 50
Deckblatt	USA Connecticut Broadleaf
Umblatt	Dom. Rep.
Einlage	Dom. Rep. Nicaragua
Länge	228 mm
Gauge	18,9 mm
Preis	9,80 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut	ausgezeichnet	exzellent

GESAMTEINDRUCK

AROMEN

KAFFEE	SCHOKOLADE	HOLZ	ERDE	GRAS	LEDER
TOAST	FRUCHT	SÜSS	NUSS	PFEFFER	CREME

IBIS ANTIGUA

Vitola	Figurado
Deckblatt	Brasilien H 2000
Umblatt	Honduras
Einlage	Honduras
Länge	127 mm
Gauge	16,7 mm
Preis	2,10 €
Vertrieb	August Schuster GmbH

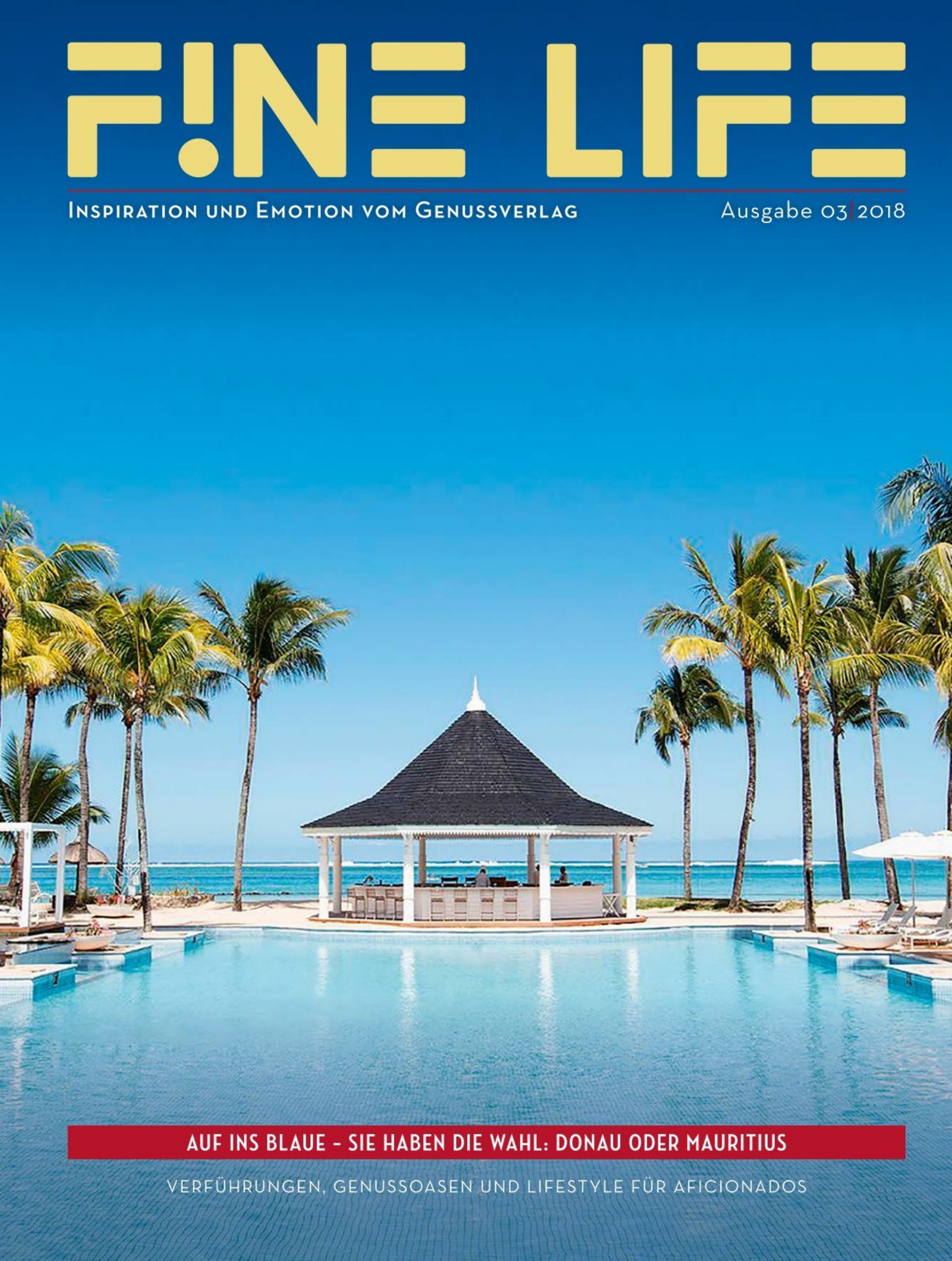
STÄRKE

sehr mild | mild | medium | kräftig | sehr stark

FINE LIFE

INSPIRATION UND EMOTION VOM GENUSSVERLAG

Ausgabe 03|2018



AUF INS BLAUE – SIE HABEN DIE WAHL: DONAU ODER MAURITIUS

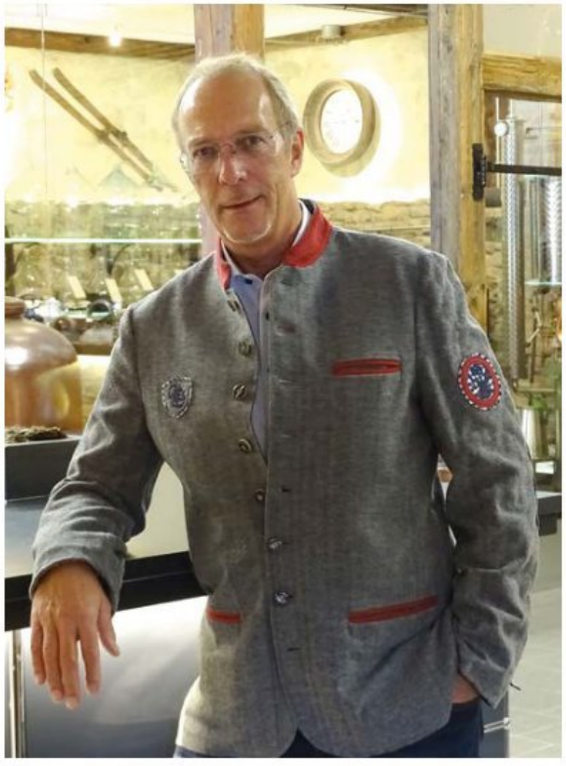
VERFÜHRUNGEN, GENUSSOASEN UND LIFESTYLE FÜR AFICIONADOS

DISCOVER BRAZILIAN DIVERSITY.

VILLIGER
THE WORLD OF CIGARS

Rauchen ist tödlich

FINE LIFE
Community



Liebe FINE LIFE Genießerinnen und Genießer,

der Herbst zieht ein nach einem schier unendlichen und heißen Sommer. Etwas Abkühlung tut gut und wir genießen die neuen Farben der Natur. Natur pur plus ausgezeichneten Genuss erlebten einige bekannte Gesichter in Graz. Sie kochten für Freunde unter Freunden. Begleitet von Carlos André – die feine Cigarren-Serie. Genießen Sie die Impressionen aus der südsteierischen Genusshauptstadt.
Wir möchten Ihnen mit FINE LIFE zukünftig noch mehr Inspiration liefern und werden diesen Teil weiter ausbauen. Wenn Sie Gefallen daran haben, lassen Sie uns das gerne einmal wissen. Wir möchten mit Ihnen gemeinsam die thematische Orientierung und die von Ihnen gewünschten Schwerpunkte bilden. Daher bitte ich Sie herzlich, uns zu unterstützen. Sie erreichen mich per E-Mail oder direkt telefonisch unter den unten angegebenen Kontaktdaten. Ich freue mich sehr, wenn wir zusammen die FINE LIFE Genuss-Community zu einer festen Größe machen.

In diesem Sinne freue mich auf Ihre Ideen, Anregungen und Wünsche
und grüße alle sehr herzlich

Ihr

Bodo Meinsen
Verleger und Herausgeber

E-Mail: meinsen@genussverlag.com – Tel. ++49-(0)89-90 52 90 72

Das Comeback des (Herren)hutes

Hut auf!

Al Capone liebte die Presse. In den 1920ern genoss er den ganzen Medienrummel um seine Person, badete gern im Meer der Journalisten und hielt den Fotografen lächelnd seine rechte Wange hin – die unvernarbte Schokoladenseite. Bis zu seiner Verhaftung 1931 wollte der Gangsterboss um jeden Preis auffallen. Auch heute noch erkennt man ihn auf den Schwarzweißfotos sofort: Wie ein Schwan auf dem Lake Michigan strahlt sein weißer Borsalino im Grau der Hut tragenden Masse. Davon konnte die Hutbranche drei Dekaden später nur träumen. Nicht von den damaligen Zuständen in Chicago, sondern vom Hut als selbstverständlichem Statussymbol. Hatte die Branche Anfang der fünfziger Jahre noch 125 Millionen US-Dollar erwirtschaftet, waren es 1960 gerade mal halb so viel. Ein neuer Werbeträger musste her – idealerweise der nächste amerikanische Präsident. Diese Rechnung war schon mit Dwight D. Eisenhower aufgegangen, der beim Amtsantritt nicht den traditionellen Zylinder, sondern einen Homburg trug. Quasi über Nacht hatten sich die Verkaufszahlen dieses Hut-Typs verdreifacht.

Und jetzt John F. Kennedy: Bei der Amtseinführung hatte er noch guten Willen bewiesen und war mit Zylinder erschienen. Doch in der Folgezeit weigerte er sich standhaft, einen Hut auf seine Frisur zu setzen. Nicht mal beim Golf trug der Mann eine Kappe. Die amerikanische Hutindustrie raufte sich die Haare; ihr Heilsbringer verweigerte jede Kooperation! Ganze Wagenladungen der schönsten Hutmodelle wurden ins Weiße Haus geschickt, um Mr. President zu begeistern. Es half nichts. Bittschriften wurden verfasst, an sein Gewissen wurde appelliert, mit der Kündigung der Gefolgschaft wurde ihm gedroht, doch John F. Kennedy blieb stur. Dass Chruschtschow – der kommunistische Erzfeind aus dem Kreml – natürlich Hut trug, machte das Ganze noch schlimmer. Eine Schlagzeile im „Wallstreet Journal" lautete: „Chef der Hat Corporation of America bezeichnet den hutlosen Kennedy als geschäftsschädigend." Doch auch der 35. Präsident der Vereinigten Staaten hätte den freien Fall nicht stoppen können. Nach mehreren hundert Jahren war der Herrenhut schlichtweg „out". Warum? Diese Frage konnten selbst Analysten nur unzureichend beantworten. Vielleicht, weil der Innenraum der Automobile immer kompakter wurde? Weil sich die Haarmode bei Männern mehr Freiheiten erlaubte? Weil die Studenten schon in den 1920er Jahren anders aussehen wollten als die Generation vor ihnen? Ganz nüchtern betrachtet: Bestimmte Kleidungsstücke haben einfach ihre Zeit. Danach geraten sie in Vergessenheit oder erscheinen irgendwann wieder auf dem Laufsteg.

Man darf nicht vergessen, dass der Hut, wie wir ihn heute kennen, erst 400 Jahre alt ist. Zuvor gab es in der Kulturgeschichte ähnliche Kopfbedeckungen, die immer zwei Hauptfunktionen hatten: Schutz und/ oder Schmuck. Tierfelle schützten des Urmenschen Kopf vor der Eiszeit, die antiken Griechen trugen als Sonnenschutz bisweilen Strohhut und die Herrscherkrone war eigentlich nichts anderes als „ein Hut, in den es hineinregnet" (behauptete jedenfalls der Preußenkönig Friedrich II.). Oft markierten Hüte klare Unterschiede in Rang, Stand und Berufszweig. Mit steigendem Wohlstand wurden diese Grenzen aber gern verwischt. Im 15. Jahrhundert beklagte sich der französische Adel, dass man anhand der Kleidung „nicht mehr zwischen Edelleuten und Handwerkern unterscheiden könne" – auch der Mittelstand konnte sich inzwischen einen exklusiven Look leisten.

Damals wie heute ist der Hut ein weithin sichtbarer Ausdruck der eigenen Persönlichkeit. Besonders, da er so gesichtsnah ankert wie eine Brille oder Krawatte und als krönender Abschluss auf dem Kopf sitzt. Stilistische Grenzen sind hier nur dem Mann gesetzt; Frauen genießen auch beim Kopfputz mehr Freiheiten, selbst in der sonst so formellen High Society Großbritanniens. Zu bestimmten Anlässen werden modische Torheiten sogar regelrecht erwartet: Während die Männer beim Pferderennen in Ascot das Areal wie eine Kolonie grau-schwarzer Pinguine bevölkern, dürfen sich ihre Partnerinnen mit abenteuerlichen Hutkreationen als schillernde Paradiesvögel präsentieren. So etwas konnten sich die Herren der Schöpfung zuletzt im Spätmittelalter erlauben, wo enge Strumpfhosen, zeltartige Hemden und der zur Bowlingkugel ausgepolsterte Schritt das fashionable Nonplusultra darstellten. Danach wurde

ER HAT STAATSHÄUPTER BESCHÜTZT, PROMINENTE GEZIERT, UNZÄHLIGEN FILMSZENEN DAS GEWISSE ETWAS VERLIEHEN. DANN WURDE ER UNMODERN, UNPRAKTISCH, UNBELIEBT. DIE 68ER GABEN IHM SCHLIESSLICH DEN REST. SEIT 50 JAHREN SOLL DER HUT TOT SEIN? KEINESWEGS!

TEXT: ELMAR SCHALK
FOTOS: NINA BAUER

ihr Stilmittelrepertoire sukzessive kleiner. Vor allem die Industrialisierung formte den modernen Mann. Im 19. Jahrhundert war die Kleidung dann eher praktisch und körpernah geschnitten. Die Individualität des Einzelnen beschränkte sich auf Details wie Gamaschen, Spazierstock, Handschuhe und (teilweise exorbitant hohe) Zylinder. Durch die maschinelle Unterstützung wurden Hüte nun erschwinglicher, es entstanden viele neue Modelle und die Hutindustrie boomte wie nie zuvor. Zwei Weltkriege später war die klassische Kopfbedeckung für die 68er Generation ein alter Hut, der demonstrativ hinweggefegt wurde. Danach trug man das Haar üppig, mit Stirnband oder unter einem unsäglichen Hut aus Leder.

Ein Industriezweig brach zusammen, Geschäfte mussten reihenweise schließen, doch der Hut überlebte: als Außenseiter auf den Köpfen von Sonderlingen wie Joseph Beuys, Michael Jackson, Steven Spielberg, Woody Allen oder Udo Lindenberg. Und er überwinterte im Modezirkus als Basecap und als Beanie, die zwar keine Hüte, aber durchaus in der Lage sind, das Comeback der Filzklassiker einzuläuten. Schließlich ist der Mensch ständig auf der Suche nach Neuem, wobei er auch schon Dagewesenes prüfend in der Hand hält. Beispielsweise einen Hut. So konnte inzwischen eine ständig wachsende Population schmalkrempiger Modelle wie Trilby und Pork Pie Hat auf den Köpfen modebewusster Männer gesichtet werden. Mittlerweile finden sich Hüte sogar im Produktsortiment großer Modeketten – die Nachfrage steigt. Das bestätigt auch die deutsche Hutbranche: Lag 2016 das Plus noch bei 1,6 Prozent, waren es im Jahr darauf schon vier Prozent.

Vier Argument für den Hut:

1. Sonne

Vor ein paar Jahren kam die Hutindustrie auf die glorreiche Idee, das Ozonloch vor ihren Karren zu spannen: Sofern man nicht Hut trüge, würde man zu Asche zerfallen wie ein Vampir im Sonnenlicht. Das ist so sexy wie Werbung für Haftcreme. Aber es stimmt: Ein Hut kann – je nach Machart – vor Sonnenstich und schädlichen UV-Strahlen schützen. Braun wird man unter der Schatten spendenden Krempe trotzdem, da das Umgebungslicht reflektiert wird. Wer also den nächsten Jahrhundertsommer im Freien verbringen will, eine Reise in den Süden oder in die Berge plant, ist mit Hut gut bedient.

2. Regen

Als Hutträger hat man seinen Regenschirm praktisch immer dabei. Dies gilt natürlich nicht für Panama- und andere Strohhüte, selbst einfache Filzhüte verlieren bei Starkregen etwas ihre Form. Deswegen steht das Regen-Argument auf wackligen Beinen. Aber die Branche hat mitgedacht und bietet seit längerem echte Regenhüte aus speziellem Wollfilz und aus Gore Tex an, die mit ihrer breiten Krempe Gesicht und Nacken schützen. Im Gegensatz zum Regenschirm hat man beide Hände frei und riskiert nicht, seinem Mitmenschen ein Auge auszustechen.

3. Optik

Sofern man nicht die Haarpracht eines Jimi Hendrix sein eigen nennt, kann man mit Hut einfach besser und „angezogener" aussehen. Er umrahmt das Gesicht wie eine Aureole, verlängert die Silhouette und kann das aktuelle Outfit geschickt komplettieren. Manchmal dauert es seine Zeit, bis man für sich das in jeder Hinsicht passende Modell gefunden hat. Doch heutzutage verkörpert ein Hut Individualität und Eigenständigkeit, er verleiht Haltung, Eleganz und Präsenz. Und er sorgt für Dramaturgie: Der Filmklassiker „Casablanca" wäre wohl kein so großer Erfolg geworden, wenn Humphrey Bogart und Ingrid Bergman Strickmützen getragen hätten.

Carlos Fuente jr.

4. Gestik

Einen Hut nicht nur als Kopfbedeckung, sondern auch als Ausdrucksform und Kommunikationsmittel zu nutzen, erfordert Wissen und Erfahrung. Wie man einen Panamahut in der Hand hält, einen Fedora keck in den Nacken schiebt oder energisch in die Stirn zieht, wie man einen Bowler zur Begrüßung lüpft oder einen Homburg mit gekonnter Bewegung aufsetzt – all das beantworten Videos im Internet. Vor allem Schwarzweißfilme aus den 1940ern mit Clark Gable, Gary Cooper, James Cagney oder Edward G. Robinson bieten sich als Studienmaterial an. Dann heißt es: so lange üben, bis aus der Pose eine natürliche Geste geworden ist.

Homburg

Trilby

Zwei Argumente dagegen:

1. „Hüte ruinieren die Frisur“

Üppiges, lockiges Haupthaar mag keinen Hut – das weiß auch Helge Schneider. Und trotzdem zeigt sich der Musiker immer wieder mit den unterschiedlichsten Kopfbedeckungen, weil er Hüte einfach liebt. Mit „Der blaue Hut“ hat er ihnen sogar eine Hommage geschrieben. Doch es bleibt dabei: Konfrontiert man eine tuffige Frisur längere Zeit mit einem Hutklassiker, zieht die Frisur immer den Kürzeren. Man steht also vor der Entscheidung, ob man ein Mal in einen guten Hut und in ein Haarschneidegerät investiert oder sein Geld lieber für Friseurbesuche ausgibt.

2. „Hüte sind unpraktisch“

Das dritte Jahrtausend macht es Hutträgern nicht gerade leicht, denn die Hutablagen und -haken sind in der Gastronomie so gut wie verschwunden. Also: Wohin damit? Mit einem bangen Gefühl auf den nächsten freien Stuhl? Je kostspieliger ein Hut ist, desto mehr hat sein Besitzer ein Auge auf das gute Stück. Aber das ist bei Handy, Sonnenbrille, Handtasche & Co. nicht anders. Es ist alles eine Frage der Übung. Und da sind wir schon beim Modewort „Achtsamkeit“. Ist es nicht schön, dass wir (auf) etwas achten können? Gewinnt es dadurch nicht an Wert? Wie langweilig wäre unser Leben, wenn es in unbegrenzter Menge vorhanden wäre und wir uns am Brückengeländer nicht fragen müssten: „Das Bungee-Seil sieht aber ziemlich lang aus..“

Bekannte Hut-Typen:

Der Panama Hut

kommt nicht aus Panama, sondern aus Ecuador. War schon immer so. Ab dem 19. Jahrhundert entwickelte sich seine leichte, elegante Bauweise im turbulenten Panama zum Verkaufsschlager. Er wird aufwendig von Hand aus den palmenartigen Toquillablättern geflochten und unterscheidet sich optisch wie preislich von Strohhüten. Er ist der ideale Sommerhut, braucht aber eine gewisse Luftfeuchtigkeit, um nicht brüchig zu werden. Billige Kopien kommen aus China und sind aus Papier gefertigt.

Der Borsalino

ist kein Huttyp, sondern eine Hutmarke. Vielmehr ist ein Fedora gemeint, der mit seiner breiten Krempe unzähligen Schauspielern das markante Etwas verlieh: Humphrey Bogart (in den meisten seiner Filme), Harrison Ford (als „Indiana Jones“), Alain Delon mit Jean Paul Belmondo (im Klassiker „Borsalino“) oder Johnny Depp (der ihn gerne privat trägt) sind eine kleine Auswahl. Amüsant: Das maskuline Kleidungsstück war Ende des 19. Jahrhunderts

noch ein Damenhut und wurde von Vertreterinnen der Frauenbewegung getragen. Später wurde er zum Verkaufsschlager in der Herrenabteilung. Durch seinen obligatorischen Auftritt in alten Gangsterfilmen wird er heute gerne mit der Mafia gleichgesetzt.

Der Trilby

ist die schmalkrempige Variante des Fedora, gerne mit breitem Hutband. Er spielt im Jazz eine gewisse Rolle, wurde von Musikern wie Frank Sinatra getragen und schmückte das Haupt von Roger Cicero. Sean Connery trug ihn in den ersten James Bond-Filmen, mit der Sonnenbrille war er ein Erkennungszeichen der Blues Brothers, und Justin Timberlake trägt ihn ebenso gerne wie Jan Josef Liefers. In Großbritannien sieht man die Urform des Trilbys bei Pferdesportfreunden: braun, mit schmalem Hutband, etwas breiterer Krempe und irgendwie immer zerknautscht.

Der Pork Pie Hat

hat die schmalste Krempe von allen. Im Gegensatz zum Fedora oder Trilby ist sie auch nicht hinten hochgebogen, sondern entweder rundherum oder gar nicht. Gene Hackman hatte ihn als Drogenfahnder in „French Connection" auf dem Kopf, 37 Jahre später sah man damit Bryan Cranston in der TV-Serie „Breaking Bad". In der Zwischenzeit hat ihn die Hipster-Bewegung für sich entdeckt, denn er passt auch gut zum Vollbart, ohne dabei seinen Träger wie einen Waldschrat aussehen zu lassen.

Fedora

Panama Hut

Der Homburg

löste einst als semiformelle Kopfbedeckung den steifen Zylinder ab und krönte in gedecktem Grau und Schwarz alle Häupter aus Politik und Hochfinanz. Zu seinen prominenten Trägern zählen u.a. Winston Churchill, Gustav Stresemann und Konrad Adenauer. Seiner geschichtsträchtigen Rolle zum Trotz wirkt der Homburg aber nicht so ernst wie ein heruntergelassener Fedora. Denn seine nicht zu breite Krempe wölbt sich rundum nach oben. Mit seiner offenen Art erfreut er sich in freundlichen Farben steigender Beliebtheit und ist ein echtes Multitalent.

Der Stetson

ist ebenfalls eine Hutmarke und kein -typ. Inzwischen vertreibt Stetson sogar Strickmützen, aber eigentlich versteht jeder unter diesem Namen den klassischen Cowboy Hut. Obwohl er nur in bestimmten Territorien verbreitet ist, steht er symbolisch für alle Einwohner der USA wie der Tirolerhut für alle Bayern. Sah man anfangs in der nordamerikanischen Prärie alle Hutarten der europäischen Einwanderer, kamen mit der Eroberung Texas' 1836 immer mehr Einflüsse der mexikanischen Vaqueros ins Land und damit auch ihr Sombrero – was auf Deutsch nichts anderes heißt als „Hut". Und wieder einmal war es Hollywood, das den schicken Sonnenschutz bei uns bekannt machte. Wer die „cojones" hat, ihn hierzulande zu tragen, sollte unbedingt auch Cowboystiefel anhaben.

Die Melone

wird in England Bowler genannt, nach einem der Londoner Hutmacher, die diesen steifen Huttyp 1849 für Jagdaufseher entwickelt hatten. Bevor der Cowboyhut in den USA entstand, war die Melone bei Cowboys beliebt, auch der Outlaw Butch Cassidy trug eine. In den Städten war er als formeller Hut weltweit ein Erfolgsmodell, in Großbritannien sah man ihn dann auf den Köpfen von Bankern und ehemaligen Militärangehörigen. Heute ist er leider rar geworden. Außer in Bolivien und Peru, wo er seit rund 100 Jahren Teil der neuen Volkstracht indigener Frauen ist. Hierzulande kennt man die Melone als Kopfbedeckung des Komikerduos Laurel & Hardy (Dick & Doof) und vor allem als Symbol für Charlie Chaplin.

Der Zylinder

war in der Gesellschaft lange Zeit der Hut schlechthin; gegen Ende des 19. Jahrhunderts erhielt er einen immer formelleren Charakter. Bei festlichen Anlässen, bis ins 20. Jahrhundert, trug man Zylinder aus schwarz glänzendem Samt zum Frack mit weißer Schleife und Lackschuhen. Im traditionsbewussten England gehört er in der schwarzen oder hellgrauen Filzvariante bis heute zum „Morning Dress" – bestehend aus Cut, hellerer Weste und gestreifte Hose. In diesem Outfit kann man beispielsweise heiraten oder den Pferden beim Royal Ascot zusehen. Doch auch ihm haftet leider der Geruch des Vergangenen an, daran konnte selbst der grandios gealterte Johannes Heesters nichts ändern. Sogar Schornsteinfeger, Zauberkünstler und Zirkusdirektoren machen inzwischen einen Bogen um den Zylinder. Und um ihn bei der Verleihung des Nobelpreises zu tragen, fehlt den meisten die Gelegenheit. Dabei ist es ein schöner, erhaltenswerter Hut, den man – wie den Bowler – nicht allein den Dressurreitern überlassen sollte.

Der Tirolerhut

stammt ursprünglich aus der Alpenregion Tirol, der Name wurde aber nach und nach für jede Art des Filzhutes aus den Bergen verwendet. Nichtbayern bezeichnen ihn gerne despektierlich als „Sepplhut", setzen sich beim Besuch des Münchner Oktoberfestes ein monströses Modell aus chinesischer Fertigung auf den Kopf und sind glücklich. Tatsächlich erinnern diese hohen, breitkrempigen Modelle mehr an die Urform des Tirolerhutes als die Kopfbedeckungen von Trachtenvereinen und Jagdgesellschaften. Doch ganz egal, für welche Form man sich bei diesem durchaus praktischen und wetterresistenten Hut entscheidet: Je mehr man sich von den Bergen entfernt, desto weniger wird man verstanden.

finetobacco Das Abonnement für Geniesser!

Abonnieren Sie FINE TOBACCO für nur € 20,- inkl. MwSt., Versand und Porto (4 Ausgaben). Bleiben Sie mit diesem Magazin regelmäßig auf dem neuesten Stand. Und genießen Sie auch weiterhin bewußt mit Lust. Das kann und wird Ihnen niemand verbieten!

Abonnement-Hotline: Per Fax 089 - 90529073
oder per E-Mail: info@genussverlag.com
oder auch per Post: Medien Marketing Meinsen,
Chiemseering 11, 85551 Kirchheim

Heritage Resorts

IM WILDEN SÜDEN VON MAURITIUS

DIE HERITAGE RESORTS SIND STÄNDIG BESTREBT, IHREN PRIVILEGIERTEN GÄSTEN DEN GESCHMACK VON MAURITIUS UND DER WELT NÄHER ZU BRINGEN

TEXT U. FOTOS:
ADELHEID WANNINGER

Bereits Mark Twain schrieb in sein Tagebuch: „Glaubt man den Inselbewohnern, so wurde zuerst Mauritius geschaffen und dann das Paradies, als eine Kopie davon."
Einheimische erzählen das über die Sehnsuchtsinsel gerne bis heute, wobei die West- und Ostküste doch bereits stark touristisch erschlossen sind und sich dort Hotel an Hotel reiht.
Also auf in den grünen Süden der Insel, wo der wahre Luxus noch in der intakten Natur liegt. Die Heritage Resorts setzen sich für den Schutz der Küste ein, der Lagune und des farbenprächtigen Korallenriffs, das inmitten des türkisfarbenen Wassers die Lagune von Bel Ombre ausmacht.
Das Taucherparadies lockt jährlich durch seine große Artenvielfalt an Fischen und Korallen tausende Gäste zum Schnorcheln und Tauchen an. Seegraswiesen, Seegurken, Schnecken, Krabben, Seesterne: Das reiche, intakte Ökosystem muss gepflegt werden, damit es auch für künftige Generationen erhalten bleibt.
Wie wundervoll, dass die Heritage Reosrts auf Natur und Umwelt achten! Wasserskifahren wurde gänzlich von der Liste der Hotelaktivitäten gestrichen, Tauchen ist

nur bei Flut erlaubt und eine Broschüre auf jedem Zimmer gibt nützliche Tipps zum verantwortungsvollen Umgang mit dem empfindlichen Naturschatz.
„Heritage“, was so viel heißt wie Erbe, ist ein Name, der verpflichtet. Das Heritage Le Telfair Golf & Wellness Resort ist im Stil der mauritischen Architektur des 19. Jahrhunderts errichtet und versprüht mit seinen hübschen, schneeweißen Villen den Charme einer Zuckerplantage vergangener Zeiten.
„Mauritische Identität, Bräuche und Traditionen, Erfahrungen, Empfindungen, Aromen und der Geschmack von Mauritius – alles soll weitergegeben werden“, erklärt Manager Michel Frederic beim Mittagessen am Strand. „Allein die Vielfalt unserer Küchenstile ist ein Beispiel dafür.“ So bietet das Restaurant Gin’Ja zum Blick auf die Lagune beste Pan-asiatische Küche. Von Sushi und Teppanyaki bis hin zu Nudel- und Reisgerichten freut man sich hier über ein ultimatives barfuß- kulinarisches Erlebnis!
Atemberaubende Ausblicke über die Hügellandschaft bis hin zum Meer und die beeindruckende Vielfalt an Pflanzen bietet eine Tour mit Ranger Zinio im Jeep um die Besonderheiten des Frédérica Natur Reservats zu entdecken. Die richtige Entspannung für Geist und Seele findet man im Spa Seven Colours. Yoga, Pilates, Tai-Chi und Reiki alles wird bei einem Chakra Test genau auf den Bedarf des Gastes abgestimmt.
Golfer finden hier den angeblich besten 18-Loch Course im Indischen Ozean.
Es sind vielfältigste Genüsse, die dem Gast in den unterschiedlichen Restaurants oder Bars im Heritage Le Telfair oder gar über die gesamte Domaine zur Wahl stehen; doch in keinem von ihnen begibt man sich auf eine derartige kulinarische Feinschmecker- Reise, wie in der von David Toutain kuratierten Küche des Heritage Le Château. Die Atmosphäre des Herrenhauses im anglo-indischen Kolonialstil, umgeben von französischen Gärten mit teils jahrhundertealten Bäumen, ist unbeschreiblich!
Man lässt sich vom Maitre d’O auf der Veranda begrüßen und verlängert den Abend in der Lounge und Piano-Bar – vielleicht, um ihn mit einem Glas heimischen Rum als Digestif zu beschließen.

HERITAGE LE TELFAIR GOLF & WELLNESS RESORT
B9 Bel Ombre, 61002 - Mauritius
Tel: +230 601 5500
E-Mail: helpdesk@vlh.mu
www.heritageresorts.mu

An der schönen blauen Donau

HOTEL SCHLOSS DÜRNSTEIN

HIER SITZEN SIE AUF DER SCHÖNSTEN TERRASSE AN DER GESAMTEN DONAU. EIN UNVERGESSLICHER AUSBLICK

In herrlicher Lage in der Wachau, der Schlucht, die den malerischsten Abschnitt der Donau darstellt, wo sich Natur und Kunst in perfekter Harmonie verbinden, liegt Schloss Dürnstein inmitten dieser Welterbestätte. Ein gedeckter Tisch unter Bäumen und als Hintergrund eine atemberaubende Landschaft: Schloss Dürnstein ist in erster Linie das Versprechen unvergesslicher Diners auf der schönsten Terrasse über der Donau. Sie sind in Niederösterreich, in der bezaubernden Wachau, die zum Weltkulturerbe gehört, mit ihren bewaldeten Hängen, Obstgärten, kleinen Dörfern, Weinbergen, Klöstern und Schlössern. Die erlesene Küche von Küchenchef Hans Zusser und der wunderbar sortierte Weinkeller haben dieses Schlosshotel zu einem Treffpunkt für Gourmets gemacht. Seit 2105 bietet der nur 2 Gehminuten entfernte Grill-Heuriger eine perfekte Alternative zum Gourmetrestaurant des Schlosses, um einen gemütlichen Abend zu verbringen.

Im Renaissance-Stil erbaut, war es jahrhundertelang Eigentum der Fürsten Starhemberg. 1937 wurde das Schloss von Raimund Thiery Senior gekauft und in den letzten Jahrzehnten von den jetzigen Seniors-Chefs Rosemarie und Hans

Thiery zu einem stilvollen Hotel umgewandelt, das den Erwartungen selbst anspruchsvollster Gäste gerecht wird. Die Liste der Renovierungen des Schlosses ist fast so lange wie das Schloss alt ist. Grundsätzlich wird fast jede Winterpause von November bis März für Renovierungen genutzt.

Freibad als auch Hallenbad – hinkt keinem der aktuellen Wellness-Trends hinterher, sondern ist vielmehr eine Oase der Ruhe und lässt dem Gast selbst genügend Raum zur freien Entspannung. Neben Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine und Fitnessraum, werden gerne Massage-Termine oder Thai Yoga Sitzungen vereinbart.

ruf genießt. Wenn Grillparzer in „König Ottokars Glück und Ende" Österreich in den höchsten Tönen rühmen lässt, dann hat er damit die Wachau gesehen.
Bei einem Besuch in der Wachau darf eine Weinverkostung bei einem der Spitzenwinzer nicht fehlen. Ebenso wenig sollte man verab-

Es ist einer der wenigen Orte auf derWelt, wo man sich wirklich als Schlossherr fühlen kann. Auch als Gast. 47 großzügige, individuell eingerichtete Zimmer, dicke Mauern, hohe Wände, wertvolle Stilmöbel und Antiqutäten – auch in den öffentlichen Räumlichkeiten – , aufmerksamer Service. Die beiden erwachsenen Kinder Maria-Katharina Thiery-Schroll und Johannes Christian Thiery sind beide operativ im Betrieb tätig. Johannes Christian hat 2006 die Geschäftsführung der Hotel Schloss Dürnstein GmbH übernommen.
Die hoteleigene Badelandschaft – sowohl

Wie kaum ein anderes Bundesland verfügt Niederösterreich über eine große Anzahl von Kulturgütern. In den letzten Jahrzehnten sind viele dieser alten Kulturstätten mit neuem Leben erfüllt worden.
Daneben gibt es in der warmen Jahreszeit dort Konzerte, in der Ruine Gars Opernfestspiele, in Krems das Ost-West-Musikfestival, in Grafenegg das Kammermusikfest „Allegro Vivo" und in Melk die Barockkonzerte zu Pfingsten und in Langenlois Operettenfestspiele.
Zur Kultur gesellen sich die unvergleichliche Landschaft und ein Weißwein, der heute Weltsäumen, den einen oder anderen Heurigen zu besuchen, um somit die für die Gegend typischen „Lokale" kennenzulernen.

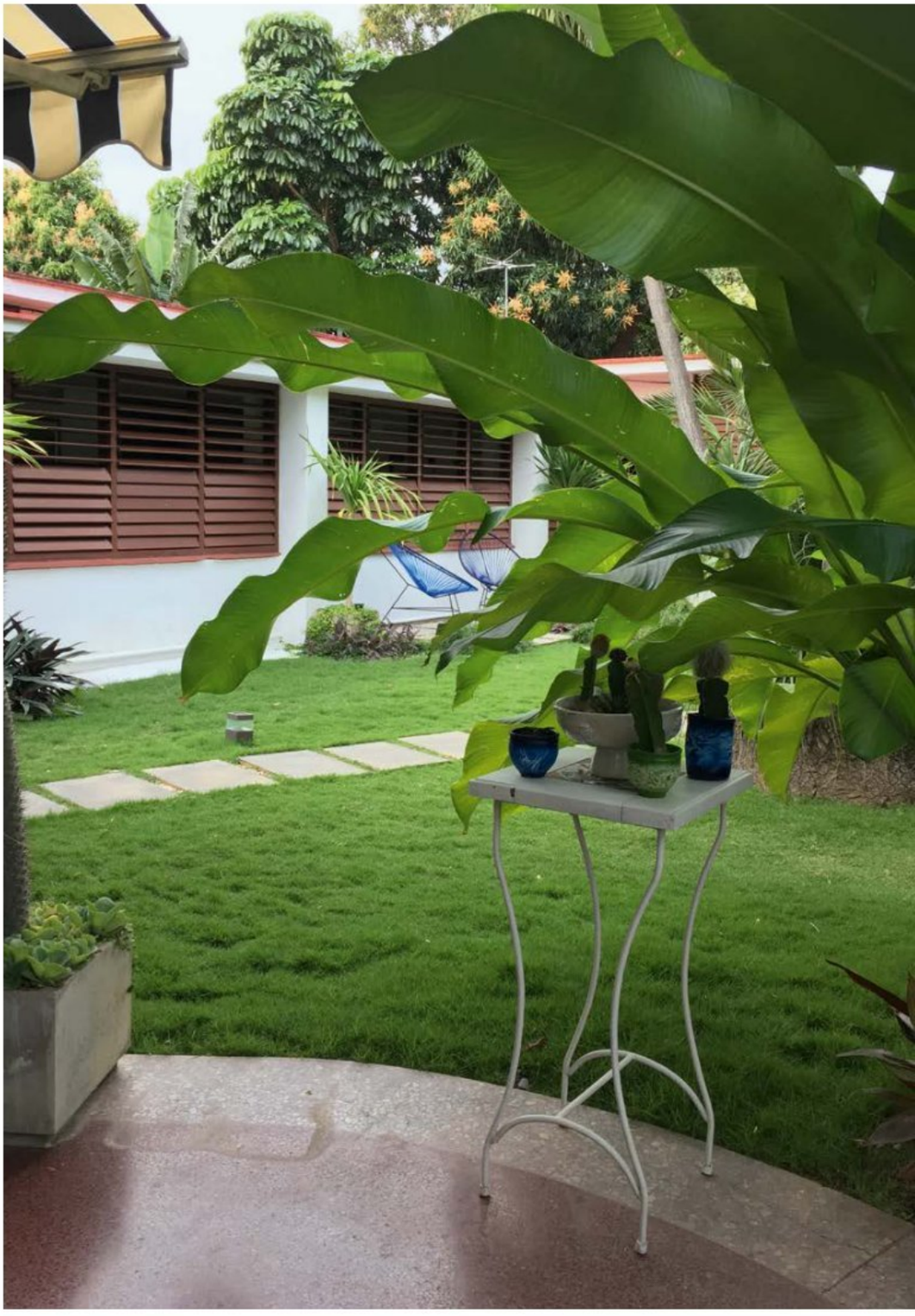
Hotel Schloss Dürnstein GmbH
A-3601 Dürnstein 2
Tel.: +43 2711 212
Betriebsferien Hotel:
vom 27. Oktober bis 29. März.
www.schloss.at

Best Places in Havanna (Teil 3)

»Otramanera« – die andere Art zu sein, zu verstehen, zu denken und zu essen

IM „OTRAMANERA" IN HAVANNA MUSS MAN GEWESEN SEIN, WENN MAN DIE HAUPTSTADT DER KARIBIKINSEL BESUCHT. DA IST EINERSEITS DAS RESTAURANT, DESSEN ESSEN UND SERVICE HERVORRAGEND SIND. ANDERERSEITS GEHÖRT AUCH EIN KLEINES PALADAR, EINE PRIVATUNTERKUNFT, DAZU, IN DER MAN ANGENEHM UND ERHOLSAM WOHNEN KANN. UND WER AM ABEND AUF PARTY UND ACTION AUS IST, GEHT UM DIE ECKE IN DIE „CASA DE LA MUSICA DE MIRAMAR" UND TANZT UND FEIERT DIE NACHT EINFACH DURCH.

TEXT & FOTOS:
CLAUDIA PUSZKAR



Zunächst die Fakten. Das „Otramanera" befindet sich auf der Avenida 35 in der No. 1810 im Stadtteil Miramar, was einer der schönsten Stadtteile Havannas ist. Viele kleine oder größere Villen stehen hier lauschig im Grünen. In Havanna enthält die Adresse in der Regel die Angabe, zwischen welchen zwei Querstraßen sich ein Haus befindet. Das „Otramanera" ist im Abschnitt zwischen der 20. und der 41. Straße. Diese genaue Ortsangabe ist deshalb von Vorteil, da das „Otramanera" von außen total unscheinbar ist. Ein rostbrauner übermannshoher Zaun grenzt nach außen ab, durch- oder drübersehen kann man nicht. Nur der Name steht, allerdings auch wenig auffällig, an der Gartentür.

Das Restaurant

Die Inhaber, Amy und Alvaro, ein spanisches Pärchen, eröffneten das Restaurant schon vor einigen Jahren. Sie erfüllten sich damit einen Traum. Sie beschreiben ihr Restaurant als "the another way of being, understanding, thinking, eating". Und es ist ihnen tatsächlich gelungen, einen ganz besonders schönen Ort zu schaffen. Die Liebe und die Leidenschaft, die sie für ihr Projekt haben, zeigt sich in vielen kleinen Details.

Im Prinzip ist das „Otramanera" überhaupt nicht typisch kubanisch. Typisch kubanisch bedeutet doch eigentlich meistens, dass die Einrichtung einen deutlichen Hang zum Kitsch zeigt oder manchmal auch schlicht recht hässlich ist. Kulinarisch ist typisch kubanisch, wenn, mit ein bisschen Glück, das Essen einigermaßen genießbar ist und nicht den Tatbestand der Körperverletzung erfüllt. Typisch kubanische Restaurants gibt es in Havanna massenweise, doch die muss man mögen.

Das „Otramanera" ist in dieser Hinsicht anders, es ist schlicht, aber sehr schön eingerichtet. Helle Farben findet man, einfache Tische, kombiniert mit einzelnen älteren, aber liebevoll restaurierten Möbelstücken, kaum Deko. Weniger ist manchmal mehr. Die Bar ist draußen neben der Terrasse. Auf dieser sind auch noch einmal zwei Tische, mehr Platz ist leider nicht vorhanden. Das Restaurant, der Barbereich mit Terrasse und der kleine

Garten davor sind eigentlich winzig. Dafür ist der Rasen perfekt gepflegt und eines Golfplatzes würdig. Es ist sehr gemütlich und wenn es dunkel wird, ist der Garten so dezent, aber angenehm illuminiert, dass man sich unheimlich wohlfühlt. Hervorragend ist das Essen, frische Zutaten kommen zum Einsatz, die Karte ist klein und es schmeckt wunderbar. Der Service im „Otramanera" ist herausragend. Aufmerksam und unaufdringlich kümmern sich die allesamt sehr jungen Leute den ganzen Abend perfekt um die Gäste. Das zeigt sich beispielsweise, wenn man, draußen auf der Terrasse sitzend, schon einen Aschenbecher bekommt, wenn man die Zigarren gerade erst auspackt. Drinnen im Restaurant darf leider nicht geraucht werden, aber dafür ist in Kuba ja das Wetter beinahe ganzjährig sehr schön.

Das Paladar

Als Restaurant kennen das „Otramanera" inzwischen wahrscheinlich recht viele Touristen. Die wenigsten wissen aber, dass zum Restaurant ein kleines Paladar mit einigen Zimmern gehört. Die Zimmer sind in kleinen Bungalows um einen schönen kleinen Garten herum angeordnet. Auch die Zimmer sind, ähnlich wie das Restaurant, schlicht, aber geschmackvoll eingerichtet.

Im Garten gibt es gleich mehrere Sitzecken mit bequemen Loungemöbeln und gemütlichen Korbsesseln. Selbst eine Hängematte lädt zum Ausruhen ein. Auch wenn also in allen Zimmern Gäste wohnen, kann man im Garten sehr gut für sich sein. Und das Beste ist: Wenn man heimkommt und keine Lust mehr hat, zum Essen auszugehen, klopft man einfach hinten

an die Küchentür und lässt sich etwas zu essen bringen. Denn alles, was es im Restaurant gibt, wird auch den Gästen des Paladars serviert. Man kann sogar selbst noch Gäste einladen und ganz privat sitzen und perfekt speisen. Das ist einfach genial!

haben. Mit 20 CUC Eintritt (umgerechnet knapp 20 Euro) ist die „Casa de la Musica de Miramar" in unmittelbarer Nachbarschaft des „Otramanera" nicht gerade billig, aber die Stimmung macht alles wieder wett. Meist spielt am Abend so gegen elf Uhr eine Band.

Hinzu kommt, dass die Zimmerpreise pro Nacht sehr moderat sind. Und dies blieb sogar zu den Zeiten so, als durch die Vielzahl amerikanischer Touristen die Zimmerpreise in den Hotels in Havanna absurd hoch waren.

Die »Casa de la Musica de Miramar«

Aber viele möchten, wenn sie schon einmal da sind, natürlich nicht nur im Garten sitzen, sondern auch das Nachtleben Havannas genießen. Überall in der Stadt gibt es die berühmten „Casas de la Musica", die bei Einheimischen und Touristen gleichermaßen beliebt sind und die ganze Nacht geöffnet

Dabei kann es gern auch mal zwölf oder eins werden kann, bevor die Jungs und Mädels loslegen. Aber das macht im Prinzip nichts. Die Musik, die den ganzen Abend gespielt wird, ist zwar vom Band, aber deswegen auch nicht schlecht. Und Kubaner lassen sich die Stimmung, wenn sie tanzen und feiern wollen, eh nie verderben. Und so kann man einfach mitfeiern.

Der Heimweg zurück ins „Otramanera" ist dann schön kurz. Man muss nur einmal um die Ecke gehen. Diese Distanz schafft man auch noch, wenn der Morgen schon wieder graut und die Cuba Libres oder Mojitos ausgesprochen gut geschmeckt haben.

Carlos André Cooking for Friends in der GenussHauptstadt Graz

Graz – die ganze Stadt ein kulinarischer Rundgang

Text: Birgitt Wolff, Fotos: Schneider Press

MEHLPLATZ, PARADEISGASSE, KÄLBERNES VIERTEL – DIE BESONDERE VERBINDUNG VON GRAZ ZU KULINARISCHEN GENÜSSEN IST KEIN ZUFALL. DER HANG DER GRAZER ZUM GENIESSEN IST SOGAR GESCHICHTLICH VERBÜRGT: IM ÄLTESTEN KOCHBUCH DER STADT – DEM ERSTEN GEDRUCKTEN KOCHBUCH ÖSTERREICHS VON KATHARINA PRATO – FAND SICH BEREITS 1858 EINE VIELZAHL HERRLICHSTER REZEPTE.

Mehlplatz, Paradeisgasse, Kälbernes Viertel – die besondere Verbindung von Graz zu kulinarischen Genüssen ist kein Zufall. Der Hang der Grazer zum Genießen ist sogar geschichtlich verbürgt: im ältesten Kochbuch der Stadt – dem ersten gedruckten Kochbuch Österreichs von Katharina Prato – fand sich bereits 1858 eine Vielzahl herrlichster Rezepte. Vor 10 Jahren wurde Graz zur GenussHauptstadt Österreichs, Grund genug für Carlos André Cooking for Friends sich mit einer Gruppe reiselustiger und genussfreudiger Prominenten wie Thomas Arnold, Martin Brambach mit seiner Frau Christine Sommer, Anja Kruse, Marc Marshall mit seiner Lebensgefährtin, der Grazerin Margit Weisbrod und Carin C. Tietze auf die heimatlichen Spuren ihres Kollegen, des Grazer Schauspielers Julien Weigend zu begeben. Dem neuen Chefarzt im Team der Kultserie „In aller Freundschaft", der mittlerweile mit seiner Ehefrau, der Sopranistin Maya Forster in Berlin lebt, fehlt oft die Kleinstadt in der Großstadt: „es gibt Momente wo mir die Energie in Berlin zu laut, zu aggressiv zu geballt ist, da wünsche ich mir ein Zurückbeamen in die Stadt meiner Kindheit. Alles was das Paket Wohlfühlen und Geborgenheit ausmacht, verbinde ich mit Graz: Kindheitserinnerungen, Gerüche, Düfte, das Kulinarische, Freundschaften, Familie. Es wurde immer im Laufe der Zeit unterschiedlich definiert, aber für mich war Graz schon als Kind immer ein Genuss." Die Initialzündung kam erst

sehr spät, als ihm das Globetrotterleben, resultierend von vielen Theatertourneen, täglichen wechselnden Hotels und schlechtem Essen auf die Nerven ging. „Und dann hatte ich mal eine Phase, wo ich beruflich inngehalten habe und dann habe ich mir gesagt, reiß dich zusammen, nimm dir das Kochbuch und lern das Zeug und mach das mit Freude und das tue ich jetzt auch. Meiner Schweizer Frau Maya, die wirklich sehr gut kochen kann, habe ich oft über die Schulter geguckt und langsam habe ich mir Dinge angeeignet. Herrgott das Thema ist ja unerschöpflich. Das war der Grund des Innehaltens zum Thema Ruhe, mir die Zeit zu nehmen, wirklich einzukaufen und das selber zu kochen. Wir haben allerdings entschieden nicht gemeinsam zu kochen, sie kann Gerichte, die ich nicht kann und umgekehrt, gewisse kann ich sogar mittlerweile, behaupte ich, ein bisschen raffinierter. Nur wenn wir für viele Freunde mehre Gänge kochen, dann werden wir zum Team. Sie kocht dann und ich werde zum Zudiener."

Kaum eine andere Stadt bietet so viel Abwechslung auf so engem Raum und das sonnige Flair des Südens als genussvolle Zugabe. Graz-Kenner lieben diese Stadt für ihre Schönheit, für ihr südliches Temperament, ihre Wärme und Lebensfreude und ihren Charme. Und dafür, dass sie eine herrliche Melange zwischen einer kleinen Stadt und einer Großstadt ist. Auch Anja Kruse kehrt immer wieder gerne nach Graz zurück und macht der Stadt und ihren männlichen Einwohnern gleich eine Liebeserklärung: „Graz ist eine unglaublich coole Stadt. Es ist eine junge Stadt, es gibt viele Studenten, es ist irrsinnig viel Kultur hier. Die Steirer sind ganz tolle Männer, sehen alle super aus, es gibt also auch was zum schaun für uns Frauen. Die Menschen sind freundlich und aufgeschlossen. Ich könnte mir sogar vorstellen, hier zu leben." Auf dem herrlichen Bauernmarkt vor der Genießerei, mit dem genialen Küchenchef Walter Triebl einer der vielen Geheimtips und auf dem Weingut der Winzer Walter&Erich Polz, wo die illustre Promitruppe zwei der kulinarischen Zwischenstopps einlegte, hat sie den einzigen Film gedreht, der sprichwörtlich für ihr Leben steht und an dessen Drehbuch sie deshalb auch mitarbeiten durfte: „Johanna – Köchin aus Leidenschaft". Seit Holger Stromberg sie in die hohen Weihen der Sterneküche eingeführt hat, ist die Schauspielerin infiziert und liebt es, für sich, ihre Kollegen auf der Bühne und ihre Freunde zu kochen. „Auf Märkte zu gehen, einzukaufen, zu schnuppern, die Vorbereitung ist auch ein Teil des Genusses, der für mich bedeutet, die besten Lebensmittel, die ich kriegen kann, zu verwenden. Deswegen am liebsten vom Bauernmarkt, denn es ist frische Ware, direkt vom Feld, liebevoll zubereitet, ohne großen Firlefanz. Dann darf es natürlich mal ein bisschen hochkalorischer zugehen, nicht wie in meinem Kochbuch „Voll im Leben", wo ich eher ein bisschen reduziertere Kost angewendet habe. Aber es muss ja auch Spaß machen, das ist die Hauptsache."

Genial: die unwiderstehliche Liaison aus heimischer Spitzengastronomie, originell eingerichteten Unterkünften wie dem Hotel Wiesler am Grieskai und dem Programm von Oper und Schauspielhaus. Martin Brambach, der eine Jugendliebe hier hatte und zwischen seinem Engagement am Wiener Burgtheater und ihrem Studium an der berühmten Universität für Musik und darstellende Kunst hin -und herpendelte, liebt Städtereisen. Organisieren muss das allerdings die „Chefin" wie er seine Frau Christine Sommer liebevoll nennt, denn von 364 Tagen im Jahr, dreht er gefühlte 300 mit Reisetagen. Und das nicht nur als Tatortkommissar in seiner Heimatstadt Dresden. Ein verlängertes Wochenende, raus aus dem Alltag, weg von den Kindern, einfach in eine andere Realität abtauchen, andere Menschen, andere Sprachen, das lieben beide sehr. „Mein Mann möchte mir die nächste Woche zum Geburtstag schenken, mal sehn ob's funktioniert. Graz ist jedenfalls schon mal ein perfekter Anfang ", lacht die Wienerin, die mit ihrem Mann und

dem gemeinsamen Sohn Anton in Recklinghausen lebt." Ich bin eine Genießerin. Auf mich trifft der schöne Satz, das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken, auf jeden Fall zu. Ich liebe gutes Essen, ich liebe gute Hotels, ich finde das Leben ist so kurz, warum soll ich dann in eine billige Absteige gehen, ich möchte es gerne schön und gemütlich haben. Überleg mir aber ganz genau, wofür ich mein Geld ausgebe." Die beiden haben sich bei einem Tatortdreh mit Kollege Harald Krassnitzer im Milleniumsjahr auf dem romantischen Hochzeitsschloss Obermayerhofen im steirischen Neustift kennen und lieben gelernt. Mehr Zeit zum Genießen, das wünscht sich Martin Brambach, der das Theaterspielen und den direkten Kontakt zum Publikum schon sehr vermisst, sich aber momentan nicht vorstellen kann, wieder in ein festes Ensemble zu gehen. „Je älter ich werde, desto mehr merke ich, dass zum Genuss auch Verzicht gehört. Es gibt keinen Genuss ohne dass es auch ein bisschen Mühe macht. Um eine Zigarre richtig genießen zu können, müsste ich völlig mit dem Zigarettenrauchen aufhören. Zigarren haben so was Edles, Stilvolles, schon das Anzünden braucht seine Zeit. Und die Zeit fehlt mir leider immer wieder. Denn Genuss heißt Zeit haben, sich Zeit lassen, sich Zeit nehmen. Deshalb genieße ich diese Tage in Graz und den Geschmack dieser Carlos André Airborne, sie schmeckt nach Wald, nach Boden und nach Lavendel. Das hätte ich bis vor zwei Jahren gar nicht herausgeschmeckt." Damals hatte der viel beschäftigte Schauspieler massive Schlafstörungen und besuchte ein Achtsamkeitsseminar nach der Methode von Professor Jan Kabat-Zinn. „Ich habe völlig neu genießen gelernt. In der ersten Stunde bekommt man eine Rosine, die muss man erstmal in der Hand spüren, dann muss man an ihr hören, dann daran riechen, dann erst darf man sie an die Lippen führen und dann muss man beschreiben, was man empfindet. Und irgendwann darf man sie in den Mund nehmen, mal schmecken und schließlich darf man sie auch mal kauen und runterschlucken. Und das ist das plötzlich ein total anderes Geschmackserlebnis. Ich kenne solche Übungen aus der Schauspielschule, aber man verdrängt das durch den Alltagsstress eben so wie das Gefühl, wenn man sich Zeit nimmt. Das trifft meiner Familie genauso wie die kulinarischen Genüsse oder allen anderen Genüsse."

Graz ist nicht nur die Stadt des Genusses, sondern auch der Genießer. Vom Haubenrestaurant Schlossberg mit dem schönsten Blick über Graz bis zur Genießerei auf dem Bauernmarkt oder das Carls am Opernring mit seinen herrlichen Fischspezialitäten überall

trifft man auf einzigartige Herdvirtuosen mit verrückten Ideen. Darunter einer der jüngsten Haubenköche, Michael Hebenstreit, der es schafft in seinem Restaurant Eckstein mit dem Aristokraten unter den Salaten, dem Grazer Krauthäuptel, kulinarische Überraschungen zu zaubern. Gekocht hat der 31jährige schon als Kind mit der Oma, ein anderer Beruf kam für ihn nie in Frage. Und von dieser Leidenschaft zu kochen, überzeugte er auch die prominenten Grazbesucher mit seinem Kochkurs im Hotel Daniel, das mit seinem 50er Jahre Look total angesagt ist. Auf dem Speiseplan die Klassiker der Region: Grazer Krauthäuptel mit dem berühmten steirischen Kürbiskernöl, Backhendl und Topfenknödel mit Gries. Thomas Arnold war begeistert von seinem ersten Kochkurs: Der Michael hat mir doch einige nützliche Tipps gegeben. Ich habe nach Garzeiten gefragt und wie das und jenes behandelt und das wich schon von dem ab, was ich von zuhause kannte, einiges hat sich natürlich

gedeckt, aber das war schon aufschlussreich." Der langjährige Pathologe aus dem Dortmunder Tatort, der schon oft mit Kollege Brambach vor der Kamera stand, ist gelernter Konditor, denn in der ehemaligen DDR musste man eine Berufsausbildung machen, bevor man sich dem Studium der künstlerischen Berufe widmen durfte. „Ich weiß was harte Arbeit bedeutet. Wir waren in einer Privatbackstube, in der wir die Mehlsäcke selber hochgeschleppt haben, ich war auf dem Bau, ich habe als Kellner gearbeitet in der Offiziersküche und als Koch für 800 Soldaten gekocht. Ich war dann doch gut geschult, was das Leben vor der Kunst betrifft." Der geborene Freiberger ist ein Genießer, kauft Lebensmittel lieber ein als Klamotten und kocht gerne für die Familie und vor allem für Freunde:" Weil ich das Feedback mag. Wenn jemand sagt, es schmeckt, dann ist das genauso, als wenn jemand sagt, dein Film hat mir gefallen." Graz ist für ihn Entspannung pur, der Stadtbummel mit seinen Kollegen, die Terrasse des schönsten Kaufhauses Europas, dem K&Ö und die Vorstellung der neuen Carlos André Airborne im Kaffee Weitzer: „Ich mag so morbide Schönheit. Wenn man durch die Straßen geht und weiß genau, hier gehen die Leute schon seit vielen hundert Jahren, das sah da auch schon so aus. Und dann beschließe ich den Tag mit dieser guten Zigarre in der Hand das ist Entschleunigung, da komme ich so richtig runter. Alles wird ein bisschen langsamer, die Hektik da draußen verfliegt und man genießt nur noch."

Glücklich strahlend schlenderte Marc Marshall mit seiner Margit Weisbrod durch ihre Heimatstadt. Hier hat sie ihm den ganz besonderen Charme der kleinen Gassen und Plätze, der originellen Restaurants und vor allem der aufgeschlossenen Menschen nähergebracht. „Ich bin überrascht gewesen, als ich das erste Mal hier war, wie sehr es auch meiner Heimat dem Schwarzwald ähnelt. Das ist eine ganz spezielle Form von Kultur und Weltoffenheit, die man hier erlebt. Und schließlich ist Robert Stolz hier geboren und hat in Baden-Baden komponiert, wenn das keine Parallele ist." Ein Glas Polzwein in der einen Hand, eine Carlos André Airborne in der anderen auf dem idyllischen Weingut Polz in Hochgrassnitzberg stehend, gerät der Sänger ins Schwärmen: „Beides zusammen ist schon die Krönung, wobei ich das eine wie das andere auch gerne alleine genieße. Wenn ich so hier stehe, in so einer Umgebung, dann frage ich mich, was will das Leben mir noch mehr geben. Das ist Genuss pur, das eine ziehe ich in mich hinein, lass diesen ganzen Geruch, lass diese Düfte über meinen ganzen Körper strömen – das ist der perfekte Genuss, das ist Lebensqualität."

Auch Carin C. Tietze hat sich in Graz schockverliebt. Eine Städtereise mit Freunden, für die sie durch ihren Beruf und die Familie normalerweise nie Zeit hat, findet sie großartig und hat sich vorgenommen, diese Art von Kultururlaub in Zukunft in den Terminkalender zu übertragen. „Mein erster Kochkurs war großartig und ich als Amerikanerin Chicken McNuggets verdorben, weiß jetzt, wie ein richtiges Backhendl zu schmecken hat." Die Schauspielerin kocht gerne: „was aber nicht heißt, dass ich vorher einkaufen war, sondern ich komme nach Hause und dann habe ich Lust zu kochen und dann schaue ich, was ist im Kühlschrank. Ich kann wunderbar improvisieren. Wenn ich mir wirklich vornehme zu kochen, dann bereite ich teilweise schon 3 Tage vor und wenn ich Gäste habe, dann mache ich nicht so typisch 3 Gänge, sondern ganz viele Gerichte und jeder kann sich nehmen wie er mag. Ich möchte auch mit meinen Freunden genießen und nicht die ganze Zeit in der Küche stehn."

Und genießen konnte sie reichlich in Graz, am ersten Abend zu den Weinen des Kultwinzers Walter Polz, beim Kulinarischen Rundgang durch die GenussHauptstadt, beim Probieren der Carlos André Airborne zum Sound von Dominik Ofer & Band im Kaffee Weitzer, einem der ältesten Kaffeehäuser von Graz, wo man tatsächlich noch rauchen darf. „Ich habe angefangen Zigarre zu rauchen, als das Rauchen in Lokalen immer mehr verboten wurde und viele schöne Cigarlounges entstanden. Man entschleunigt, man führt intensive Gespräche, man trinkt vielleicht noch ein gutes Glas Whiskey dazu oder einen Wein. Das ist so eine Auszeit und Auszeit ist ja irgendwie eine Form von Luxus, vor allem für mich." Kollegin Anja Kruse, die ebenfalls gerne Zigarre raucht, kann ihr da nur recht geben: „Zurücklehnen, entschleunigen, Seele baumeln lassen und den Rest des Abends genießen. Noch dazu mit dieser neuen Airborne, die wir hier testen dürfen, die ist auf der einen Seite würzig, auf der anderen Seite ganz weich. Für uns Frauen die perfekte Zigarre." Zigarre rauchen findet sie für sich ganz normal: „Es gibt viele Dinge, die Jahrhunderte lang eine Männerdomäne waren und jetzt auch von Frauen entdeckt werden. Warum nicht das Zigarre rauchen, wem es schmeckt und wer diese Art von Genuss mag und ich mag sie, dann finde ich: für Frau ist das cool, für Frau ist das auch sexy. Why not?"

Zwischen Apennin und Adria

Die Wonnen der Marken

IN KEINER REGION ITALIENS IST DIE TAFEL REICHER GEDECKT ALS IN DEN MARKEN. HIER GEBEN DIE MENSCHEN MEHR GELD FÜR HULINARISCHES VERGNÜGEN AUS ALS IM ÜBRIGEN ITALIEN

TEXT: PETER GABLER

FOTOS: ADELHEID WANNINGER

Sehr zur Freude ihrer Kenner- und Anhängerschaft wurden die Marken lange Zeit in der Abteilung „ferner liefen" abgelegt. Nachdem aber die Toskana touristisch aus allen Nähten platzt und Umbrien bald das gleiche Schicksal erleidet, sind auch die Marken kein Geheimtipp mehr.

Die Marken werden von drei Elementen bestimmt: dem Meer mit seiner meist strewinigen Küste, dem Gebirge mit seinen vielen Wiesen und Wäldern und dem Hinterland mit seiner Agrarlandschaft. Die typischen Produkte, für die die Marken bekannt sind, gehören zum Besten, was auf den Märkten angeboten wird.

Ausgezeichneter Stützpunkt für die Eroberung der Marken ist die Stadt Ancona, die man in gut einer Stunde ab München per Flugzeug erreicht. Beste Unterkunft der Stadt in zentraler Lage ist das Grand Hotel Palace, das nur wenige Meter vom Hafen, im Herzen von Ancona liegt und mit top restaurierten, modernen Zimmern aufwartet. Hat man am Ankunftstag noch Zeit, empfiehlt sich ein Besuch des nahegelegenen Weinguts Moroder. Das Weingut, das sich über 52 Hektar ausdehnt ist ökologisch zertifiziert, ebenso wie der Bauernhof Moroder, dessen Produkte man im Agriturismo verkosten kann.

RIVIERA DEL CONERO

Einer der schönsten Strände der Adria ist der „Strand der zwei Schwestern" an der Riviera del Conero. . Nirgends steht das Blau des Meeres, des Horizonts und der Strandschirme in größerer Konkurrenz zueinander. Mittags trifft man sich bei „Da Silvio" und genießt einfach den Ausblick auf alles, der

aber spätestens dann zweitrangig ist, wenn die Köstlichkeiten der einfachen Küchen aufgetragen werden. Kein Wunder, dass jeder Platz besetzt ist. In erster Linie gibt es Fisch und Krustentiere, Nudeln mit Meeresfrüchten und alles megafrisch.Dazu reichlich Wein von den Bauern der Region. Schöner kann ein Mittag nicht sein! www.conero.it , ristorantedasilvio@libero.it.

OSIMO

Wer sich vor dem Abendessen nochj kurz die Füße vertreten möchte, für den ist ein Rundgang in dem Ort Osimo das Richtige. Denn der Weg führt direkt zur „Tavernetta del Corso". Ebenerdig ist sie Verkaufsraum mit langer Theke für köstlichste Salumi und Formaggi. In den Regalen lagern Weine der Region sowie in Gläsern eingelegte Antipasti. Die rustikalen Kellergewölbe laden zum geselligen Abend ein, wobei die Inhaber Marisa und Rosanno auch gerne Rezepte nach Art der Nonna kochen, also so, wie es die Oma früher gemacht hat.

(www.tavernettadelcorso.yolasite.com).

PETRITOLI

Gut ausgeruht wartet am nächsten Tag ein kulinarisches Highlight auf den Gaumen des Geniessers. Das mittelalterliche Dorf Petritoli in der Provinz Fermo begrüßt die Besucher mit ihren Spitzbogentoren. Früher galt die imposante Stadt als uneinnehmbar. Heute ist der 2300 Seelen Ort froh, wenn Gäste die Stadt erobern! Mit einem Stadtrundgang brauchen sie sich nicht lange aufhalten Am besten Sie gehen schnurstracks in die „Osteria de le Cornacchie", wo Sergio Federici echte Cucina Casalinga anbietet. (Tel.: +39 0734 658333). 30 Jahre gibt es Restaurant im Kellergewölbe schon und wer mitbekommt, wie die Signora des Hauses Tagliatelle formt und zubereitet, der weiß auch warum. Wer dann noch die Kutteln probiert und die Kalbshaxe, der möchte ewig hier sitzenbleiben.

TORRE DI PALME

Aber in den Marken lässt der nächste Höhepunkt nicht lange auf sich warten. Torre die Palme ist einer dieser winzigen Orte, wo jeder Blickwinkel wie ein Stillleben aus-

sieht. Dort auf der Terrasse des „Lu Focarò" sitzen zu können und bei einem Bistecca mit Rotwein den immer dunkler werdenden Abendhimmel über dem Meer und den Lichterglanz der Küstenorte zu sehen, ist einer dieser Momente, die man nie mehr vergisst! (www.lufocaro.it)

DIE GROTTEN VON FRASASSI

Das kulinarische Angebot der Marken ist derart opulent, dass man leicht vergisst, dass Essen und Trinken zwar die Seele zusammenhält, was nicht heisst, für andere Wunder keinen Blick mehr zu haben. Den sollte man sich auf jeden Fall für die Grotten von Frasassi noch bewahren. Es sind wohl die spektakulärsten Tropfstein-Höhlen in ganz Europa. Sie befinden sich in Genga, in der Nähe von Fabriano, rund eine Autostunde vom Flughafen Ancona entfernt. Erst im Jahr 1971 wurden die durch ihre Größe und Farbigkeit beeindruckenden Höhlen entdeckt. „Abisso Ancona" heißt der erste Teil der Grotte, ein riesiger Dom, in den die Entdecker zuerst gelangten. Der Name bedeutet so viel wie ‚Anconas Abgrund' und leitet sich von der Heimatstadt der Entdecker ab. Die enorme Höhle, die zu den größten der Welt gehört, könnte allein im ersten Abschnitt mit seinen 180 Metern Länge, 120 Metern Breite und 200 Metern Höhe den gesamten Mailänder Dom in sich bergen. In der Tiefe der Höhle kann man eine unregelmäßige Anhäufung von Blöcken erkennen – das Ergebnis destruktiver Bewegungen und Einbrüche im Verlauf von Jahrtausenden.

Befindet man sich in den Höhlen, kann man kaum erkennen, wie riesig sie sind: oft bis zu 22 Meter hohe Stalagmiten wirken im ersten Moment nur „Manns-hoch"! Erst wenn man eine Bezugsperson in der Nähe stehen sind, wird das Ausmaß besser erkennbar, ist

aber auch dann nur schwer zu erfassen. Die Höhle setzt sich mit immer neuen Räumen und Gängen fort, die alle ihre eigenen Namen bekamen, ebenso wie viele der Formationen, die sich durch die Stalagmiten und Stalagtiten ergeben.

„Angolo del Paradiso" (Winkel des Paradieses) oder „Fetta di Pancetta" (Speckschnitte) sind Gebilde, die man auf dem Rundgang im ersten Raum entdeckt, ebenso wie ein kleiner, kristallisierter See, der durch die Sättigung eines Wasserbeckens mit Kalziumkarbonat und die darauf folgende Verdunstung sowie Grundwasserspiegel-Veränderung entstand. Über dieser Kristallisierung steht ein eisenfarbiger, über zwei Meter hoher Stalagmit, auf dem sich seitlich eine kleine weiße Ablagerung gebildet hat. Perspektivisch gesehen hat seine besondere Form die blühende Phantasie der Höhlenforscher angeregt, die ihm den Namen „Diavolo con la candela" (Teufel mit Kerze) gegeben haben. Die Grotten von Frasassi sind ganzjährig geöffnet.

DIE WAHREN MEISTER DER MARKEN

Beeindruckend in ihrem Ausmaß aber mit den wahren Meistern der Marken nicht vergleichbar. Denn die heißen Raffael, Bramante und Gigli.

VAUEN
Dr. Perl

HANDMADE IN GERMANY
WWW.VAUEN.DE

MEISTERLICHE HANDARBEIT
ÄSTHETISCHES DESIGN
BLEIBENDE WERTE
VOLLENDETER GENUSS

170 JAHRE

DIPLOMATICO
BOTUCAL
AMBASSADOR
Selection
IMPORTED VENEZUELAN RUM
BOTUCAL
AMBASSADOR
Selection
CASK STRENGTH
FINISHED IN PEDRO XIMENEZ BARRELS
PRODUCT OF VENEZUELA
RUM
70 cl
47% vol
UMBURANA
DELICANA

Bestes *aus Zuckerrohr*

EIN LEBEN ALLEIN WIRD NICHT AUSREICHEN, UM ALLE RUMS DIESER WELT KENNENZULERNEN. NACH NEUESTEN SCHÄTZUNGEN GIBT ES - INKLUSIVE CACHACA - 16 000 VERSCHIEDENE RUMS AUF DIESER WELT, MIT SCHIER UNENDLICHER GESCHMACKSVIELFALT. AUF DEN FOLGENDEN SEITE FINDEN SIE UNSERE KLEINE AUSWAHL. VIELLEICHT IST IHR FAVORIT JA DARUNTER!

Text: Peter Gabler Fotos: Studio Jan Roeder

Im Grunde haben wir es der „Royal British Navy“ zu verdanken, dass Rum allmählich die Welt erobert hat. Eines der Probleme der damaligen Zeit: Wasser fault, Bier wird sauer. Auf Jamaika, Basis der „Royal Navy“, entdeckten die Briten ein Getränk, das an Bord der französischen Schiffe getrunken wird und offensichtlich zu einer recht heiteren, mitunter gar ausgelassenen Stimmung führte.

Nachgefragt, was das denn sei, lautet die Antwort: „Kill devil“, ein Brand aus Zuckerrohr, der beim Kochen des Zuckerrohrsaftes entsteht und der auf Barbados hergestellt wird.

Ursprünglich aus Asien stammend fand das Zuckerrohr Einzug in die Karibik anlässlich der zweiten Expedition von Christoph Kolumbus nach Westindien am Ende des 15. Jahrhunderts. Erstmals wurde Rum aus Barbados schriftlich im Jahre 1647 erwähnt, aber es ist belegt, dass man hier diese Spirituose bereits zu Beginn des 17. Jahrhunderts herstellte. Der damalige Admiral und Befehlshaber über die britische Flotte in der Karibik, William Penn, beschließt dann im Jahre 1655, die Matrosen mit einer Solderhöhung in Form von einer Portion „Kill Devil“ bei Laune zu halten.

Von nur mittelmäßiger Qualität und aufgrund billiger Produktionskosten war Rum zunächst für die Sklaven auf den Plantagen bestimmt (Brandy und Sherry-Wein waren zu teuer und nur für die Siedler bestimmt). Rum wurde auch das Getränk der Seeleute und Seeräuber und im 18. Jahrhundert, als man bezüglich der Destillations-Methoden große Fortschritte machte, fand er auch in Europa und Nordamerika seine Anhänger. Heute ist Rum die meist getrunkene Spirituose auf der ganzen Welt. Man produziert ihn auf den 5 Kontinenten, u.a. in Latein-Amerika, Ozeanien und im Mittleren Orient, aber zweifellos ist die Karibik die Heimat der berühmtesten Rums.

Im Gegensatz zu Rum darf Cachaca nur in Brasilien hergestellt werden. Von Cachaca gibt es zwei Arten: den industriell erzeugten und „Cachaca artesanal“, der immer in Handarbeit produziert wird. Davon gibt es zahlreiche Destillate, die aber mangels Masse außerhalb von Brasilien selten bekannt sind. Glück haben die Cachaca-Freunde in München. Bei Valdemar da Silva in der „Ver-o-Peso“-Bar kann man mehr als 50 Cachacas verkosten, aber nicht käuflich erwerben, da fast alle Unikate sind.

RON BARCELÓ
-RON DOMINICANO-
AGED RUM
-AÑEJO-
BOTUCAL
AMBASSADOR
BRITISH NAVY
RUSSER'S RUM
ORIGINAL ADMIRALTY RUM
BAVARIAN RUM
Rumult
100% HANDCRAFTED

- 1 - - 2 - - 3 - - 4 -

GUNROOM
NAVY RUM
DOMINICAN RUM
KIRK and SWEENEY
18
40% vol / 700 ml
APPLETON ESTATE
AGED 21 YEARS
JAMAICA RUM
APPLETON ESTATE
SIGNATURE
BLEND
JAMAICA RUM

- 5 - - 6 - - 7 - - 8 -

RUM

1. RON BARCELÓ ANEJO

1930 gründen die Brüder Julian und Andres Barceló in Santo Domingo die Destille „Ron Barceló“. Einige Jahre nach der Gründung zerstört ein Hurrikan die Destille. Während daraufhin Andres das Land verlässt, baut Julian die Produktionsstätten wieder auf und reicht sie an die nächste Generation weiter. Im Jahre 1992 wird dann die Firma neu strukturiert - und der Export nach Europa vorangetrieben. Waren 1994 die Produkte von „Ron Barceló“ erstmals und einzig in Spanien erhältlich, werden sie mittlerweile in weltweit 50 Länder exportiert.
Barceló Añejo ist ein raffinierter Blend von außergewöhnlichen Rums, der 4 Jahre behutsam in amerikanischen Eichenfässern gereift ist. Eine besondere Qualität, die der besonderen dominikanischen Tradition gerecht wird. Barceló gehört zu den angesehensten Rumproduzenten der Karibik. In seiner dominikanischen Heimat, auf der Insel Hispaniola, herrscht ein Klima, das sich perfekt für den Anbau von Zuckerrohr eignet. Barceló verwendet ausschließlich heimisches, hochwertiges Zuckerrohr und setzt auf ein besonderes Destillations-Verfahren. Außerdem ist Barceló der weltweit erste CO2-neutrale Rum.
www.schwarze-schlichte.de

2. BOTUCAL AMBASSADOR SELECTION

Die Ambassador Selection entsteht ausschließlich aus Pot-Still-Destillaten, die 12 Jahre in Weißeichenfässern reifen. Es folgt eine mindestens zweijährige Lagerung in ehemaligen Pedro Ximénez-Sherry-Fässern. Ein Rum in tiefem Mahagoni mit roten Reflexen und einem kräftigen Duft von getrockneten und kandierten Früchten, Vanille, Gewürzen und dezenter Rauchigkeit. Geschmacklich komplex mit dunkler Schokolade, Trockenfrüchten, Kaffee und Vanille, vollmundig und cremig eingebunden. Dieser unvergleichliche Rum erinnert in seinenn Aromen an Portwein, Trockenobst und Zigarrenkisten.
www.sierra-madre.de

3. PUSSER'S RUM

Pusser‘s Rum ist die Kombination aus 300 Jahren Erfahrung und sechs der feinsten karibischen Rumsorten. Denn seit 1655 war den Seeleuten der British Navy der Genuss von Rum erlaubt. Aus der Hand des Pursers, des Zahlmeisters, erhielten sie täglich ihre Rumration. Die Tradition des Deputats hielt bis 1970. Bis zu diesem Tag war der Rum auch nicht käuflich zu erwerben. 1979 erwirbt Charles Tobias von der Admiralität die Rechte an „Pusser‘s“, was somit auch die Information über die Zusammensetzung des Blends impliziert, und gründet auf Tortola (BVI) die „Pusser Ltd.“ Abfüllung und Verkauf beginnen 1980. Nur das Original darf den Namen „Pusser‘s“ tragen. Noch heute werden Rumsorten aus Guyana, Trinidad und Barbados verwendet. Aus dem Verkauf jeder Flasche „Pusser‘s Rum“ erhält der „Royal Navy Sailor‘s Fond“, besser belannt als „Tot Fund“ einen nicht unerheblichen Anteil. Diese Spende ist inzwischen die größte Einnahmequelle des Fonds, was zeigt, dass der „Pusser“ seine Anhänger hat.
www.pussersrum.com

4. RUMULT

Rumult geht in die zweite Runde. Ganz nach dem Motto „Bavaria kisses Mauritius“ verbindet sich der frische Zuckerrohrsaft von der Trauminsel Mauritius mit bayrischer Destillierkunst und exotischen Reifungsverfahren zum Bavarian Rum Rumult (43% Vol.) verbindet. In vier verschiedenen Fässern (Bourbon Cask, Madeira Cask, Cognac Cask und Sherry Cask) gelagert, besticht der Rumult durch seinen Facettenreichtum und paradiesisch-bayrischen Charakter. Alle vier wurden von Lantenhammer Master Distiller Tobias Maier persönlich ausgewählt. „Die Qualität der Fässer ist entscheidend, denn nur so kann die komplexe Struktur mit vielen unterschiedlichen Geschmacksfacetten – leichte Süße am Gaumen, zarte Holznoten, enorm langer Nachklang nach Orangen, Trockenfrüchten und Karamell – perfekt in
Einklang gebracht werden.“ Verwendet wird reiner Zuckerrohrsaft aus Mauritius. Und wie es sich für einen echten, oberbayerischen Rum gehört, wird der frische Saft in der Lantenhammer Destillerie in Hausham nahe des Schliersees vergoren und dort zweifach im klassischen Pot Still-Verfahren mit viel Geduld destilliert. Streng limitiert in einer Auflage von 5490 Flaschen.
www.lantenhammer.de

5. GUNROOM

Der «Gunroom» war ursprünglich ein Abteil, in dem Offiziere mit niedrigerem Rang sich auf den Schiffen der Marine versammelten. Hier haben sie gegessen, getrunken und schliefen auf ihren langen Reisen. Höchstwahrscheinlich genossen sie hier ebenfalls einen Schluck ihres Lieblingsbrandes. Rum war lange Zeit nicht aus der
Navy wegzudenken. Am 31. Juli 1970 jedoch wurde die letzte tägliche Rum Ration der Royal Navy ausgegeben. Gunroom Navy Room holt diese Qualität an Rum wieder zurück ins Leben. Eine Kombination von besten Rumsorten aus Jamaika, Barbados, Trinidad und Guyana garantiert höchstmögliche Originalität. Ein hoher Anteil an Pot Still Rum sorgt für einen schweren Körper und einen komplexen, vollmundigen Charakter.
www.bremerspirituosencomtor.de

6. KIRK and SWEENEY 18

Kirk & Sweeney war ein berüchtigtes Schmugglerschiff, das während der Prohibition Anfang des 20. Jahrhunderts über einen geheimen Seeweg feinsten Rum aus der Karibik in den Nordosten Amerikas schmuggelte. Auf der zwiebelförmigen Flasche erkennt man eine alte Seekarte, welche die heimliche Route des Schoners zeigt. Das Schiff wurde 1924 von den Behörden beschlagnahmt und stillgelegt, die Rumproduktion ist jedoch zum Glück noch bis heute aktiv. Der Kirk & Sweeney Rum wird aus bestem Zuckerrohr aus der Dominikanischen Republik hergestellt. Die 18 jährige Reifung entwickelte eine wunderbare Intensität. Süße Vanille, Rosinen und andere Trockenfrüchte. Würzige Noten von Muskat und Zimt verschmelzen mit intensiven Holzaromen. Samtige Textur und perfekte Harmonie.
www.bremerspirituosencontor.de

7. APPLETON ESTATE 21

Dieser Super-Premium-Rum, dessen jüngstes Einzeldestillat 21 Jahre in Eichenfässern lagern durfte, repräsentiert die höchste Qualitätsstufe. Der 21er wird in einer limitierten Menge geblendet, denn bei diesen Reserven ist es angebracht mit ihnen behutsam und gut überlegt umzugehen. In der Nase gewährt der kupferfarbene Rum einen blumigen Duft, der sich zu einem einzigartigen nussigen Aroma entwickelt, wobei Noten von Vanille, Orangenschalen und Kakao dominieren. Diese rare und äußerst nachgefragte Limited Edition ist ein besonders vollmundiger Tropfen, der darauf wartet, pur genossen zu werden.
www.campari-deutschland.de

8. APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND

1749 gegründet, betreibt Appleton Estate inmitten des als „Zuckergürtel“ bekannten Nassau Valley die älteste Destillerie von Jamaica. Mit den besten Zutaten direkt vor der Haustür und in eigener Produktion, wird hier Rum traditionell im aufwendigen Pot-Still-Verfahren hergestellt. Appleton Estate Signature Blend ist ein Rum mit vollem Körper und mittlerer Süsse. Ein wunderbarer Blend aus 15 gereiften goldenen Rums.
www.campari-deutschland.de

-9- -10- -11- -12-

-13- -14- -15- -16-

9. EL RON PROHIBIDO GRAN RESERVA

Die Veröffentlichung von El Ron Prohibido 15 (Der Verbotene Rum) bedeutet die Rückkehr eines mexikanischen Rums mit einer einzigartigen und geschmackvollen Geschichte. Obgleich der El Ron Prohibido in die Produktkategorie Rum gehört, macht sein ganz spezieller, ureigener Reifeprozess ihn zu einer exquisiten Spirituose, die man als Klasse für sich betrachten sollte.
Mit seinen komplexen Aromen und seinem unverwechselbaren, weichen, süßen Geschmack ist er wirklich etwas ganz Besonderes. Er verkörpert eine Evolution von Rum und eine Revolution in der Welt der Premium-Spirituosen. Dunkelbraun mit leuchtend roten Reflexen, süße Noten von Holz und Rosinen, Kastanien und Backpflaumen, langer Abgang und seidig weich, mit Noten von Trockenfrüchten, Vanille, Schokolade und Kaffee sowie mit einem Hauch von Karamell.
www.sierra-madre.de

10. EL RON PROHIBIDO BLANCO

Die Schöpfer von Ron Prohibido sind im Besitz des ersten und originalen Rezepts zur Herstellung von Artisanal Rum des 18. Jahrhunderts und bieten jetzt der Welt ein neues Produkt aus Mexiko: Ron Prohibido Blanco. Ron Prohibido Blanco ist ein mexikanischer Premium Rum aus reinem Zuckerrohrsaft, der in einem besonders schonenden Prozess mit hauseigenen Hefekulturen fermentiert wird und durch 3-fache Destillation in Kolonnen– und Kupfer Pot-Stills zu diesem Rum destilliert wird.
Nach 6-monatiger Lagerung in leicht bis medium „getoasteten" Eichenfässern wird das Destillat einem Filtrationsprozess unterzogen, der ihn in diesen klaren Rum mit seiner einzigartigen Aromenvielfalt verwandelt.
www.sierra-madre.de

11. A.H.RIISE X.O. RESERVE

Der A.H. Riise X.O. Reserve ist ein exquisiter Rum aus der Karibik.
Von Hand geblendet aus mehreren verschiedenen, bis zu 20 Jahre alten Rumdestillaten, hat dieser Rum eine wunderschöne hellgoldene Mahagoni-Farbe. Der Geschmack ist absolut umwerfend! Dieser Rum hat ein intensiv fruchtiges und kräftiges Aroma, bestehend aus komplexen Noten von Orange, Mango, Papaya und Vanille im Finsh, die einen samtig weichen und delikat süßen Nachgeschmack bilden.
Die Menge dieses Super Premium Rums ist extrem limitiert. Jedes Fass ist eigens vom Brennmeister ausgesucht. Auf jeder Flasche des A.H. Riise X.O. Reserve sind die individuelle Flaschennummer, die Fassnummer sowie das Fülldatum ausgezeichne
www.bremerspirituosencontor.de

12. PLANTATION TRINIDAD 2003

Vor der Abfüllung werden die Plantation Rums zumeist auf einen handelsüblichen Alkoholgehalt zwischen 40 % und 56 % reduziert. Das Sortiment umfasst in erster Linie Jahrgangs-Rums, darunter auch limitierte Auflagen kleiner Chargen oder seltener Abfüllungen; aber auch ein paar Sorten, die sich außerordentlich gut zum Cocktail-Mixen eignen.
Dieser Rum verzückt mit einem schönen Duft von Zitrusfrüchten, unterlegt mit Noten von Pfirsich und Mango, zu denen sich nach und nach Anklänge von Honig und subtile Töne von Muskatnuss und Pfeffer hinzugesellen. Am Gaumen präsentiert sich dieser Rum zunächst fruchtig mit intensiven Zitrus- und Birnenaromen, ebenso wie geröstete Mandeln, Popcorn und Paprika, die das Geschmackserlebnis abrunden. Ein intensiver würziger Rum mit schönen Holznoten.
www.ferrand-spirits.de

13. PLANTATION RUM XAYMACA SPECIAL DRY

„Xaymaca" ist der arawakische (Arawak: südamerikanische und karibische Sprachfamilie) Name für den Inselstaat Jamaica. Xaymaca bedeutet so viel wie Quellenland oder Holz- und Wasserland. Zuerst erfuhr dieser Rum eine 1-3 jährige Lagerung in Ex-Bourbon-Fässern in seinem Ursprungsland Jamaika. Dann legte der Kellermeister den Rum in kleine, gebrauchte Cognac-Fässer aus französischer Eiche (350 l) für ein weiteres Jahr. Dieser Blend wurde zudem mit einem kleinen Teil von 17 Jahre altem Jamaica-Rum veredelt. Ein sehr komplexer Rum, mit leicht rauchigen und fleischigen Anklängen mit ebenfalls säuerlichen fruchtig-pflanzlichen Noten. Im Verlauf zeigen sich auch deutliche Vanille-Noten, sowie reife Bananen, Bitterorangenschalen und geröstete Ananas. Am Gaumen recht trocken. Er beeindruckt mit floralen und fruchtigen Aromen von Rosenwasser, Birnen, weißen Trauben, Aprikosen und Zimtäpfeln. Danach tauchen subtile Aromen von Kokosnussmilch, Piment, Nüssen und Brot auf.
www.ferrand-spirits.de

14. PLANTATION RUM BARBADOS EXTRA OLD XO

Dieser Rum ist ein Cuvée verschiedenster sehr alter Barbados-Rums. Zunächst reiften diese 8-15 Jahre in Bourbon-Fässern in der Karibik. Dann legte der Kellermeister sie in verschiedenste Fässer (neue Weißeiche-Fässer, Bourbon-Fässer, Cognac-Fässer - alle verschieden stark getoastet). In diesen Fässern lagerten die Rums noch weitere 2-10 Jahre in den kühlen Kellern von Château de Bonbonnet/Cognac.
Dieser Alterungsprozess, auch „double age-ing" genannt, bringt eine unvergleichbare Weichheit und Fülle. Ein sehr aromatischer, vollmundiger Rum, der sich mit einem Duft von Kokos, Bananen, Aprikosen, Vanille und Toast präsentiert. Am Gaumen besticht er durch seinen intensiven, ausgewogenen Geschmack und lädt mit seinem breiten und gefälligen Aromenspektrum zum Genießen ein. Zu Beginn werden zimtig-süße Aromen frei. Nach einem Augenblick auch Vanille, Toast, geröstete Kokosnüsse, reife Bananen, Gewürzkuchen, Zuckerrohr, kandierte Früchte und Honig. Alle Aromen bleiben sehr langanhaltend im Nachhall.
www.ferrand-spirits.de

15. RUM MALECON RESERVA SUPERIOR 12

Schon längst verbinden Kenner mit der Marke Rum Malecon individuelle Geschmacksnuancen lang gereifter Rumvariationen aus Panama. Die kompromisslose Suche nach bester Qualität ist ein Markenzeichen von Rum Malecon. Marco Savio, Gründer und Inhaber, vertraut bei seinen hocharomatischen Erzeugnissen auf die langen Reifezeiten. Die Herstellung von Rum Malecon erfolgt nach traditionellen handwerklichen Methoden, was der Marke einen besonders ausgeglichenen und aromatischen Geschmack verleiht. Die Basis ist von Hand geerntetes Zuckerrohr, welches in der Nachbarschaft der Brennerei kultiviert und in der Destillerie zu hochwertiger Melasse ausgelassen wird. Die Vergärung erfolgt langsam in offenen Bottichen ausschließlich mit der Hilfe natürlicher, in der Luft vorhandener Hefen. Anschließend wird der vergorene Sud in traditionellen kupfernen Column-Stills gebrannt, wodurch ein so genannter „light bodied" Rum entsteht. Die sogenannte kubanische Methode geht auf die seit Ende des 19. Jahrhunderts eingesetzten kontinuierlichen Destillationsapparate zurück, welche sehr leichte und reine Rums produzieren.
Nach dem Brennvorgang wird der Rum auf 75% reduziert und in Ex-Bourbonfässer für die Reifung gefüllt.
Der Reserva Superior 21 ist ein idealer Einstieg in die Welt des Rums. Reifheit und Harmonie resultieren aus seiner Reifezeit im Eichenfass. Perfekt ausbalanciert, rund und mundfüllend präsentiert sich dieser Rum.
www.bremerspirituosencontor.de

-17- -18- -19- -20-

-21- -22- -23-

16. RUM MALECON RESERVA IMPERIAL 21

Dieser Rum begeistert den Kenner mit einem Duft- und Geschmackserlebnis sondergleichen. Betörende Aromen verwöhnen die Sinne. Vanille, Karamell, Holznoten und Anklänge von Orange finden ihren Höhepunkt im famosen Abgang. Eine Symphonie des Geschmacks. Perfekt orchestriert nimmt dieser Rum den Connaisseur für sich ein.
www.bremerspirituosencontor.de

CACHACA

17. DELICANA SILBER

Die mehrfach premierten, fassgelagerten und im Pot Still Verfahren destillierten Cachaças von Delicana® sind reine Naturprodukte von höchster Qualität ohne chemische Zusatzstoffe. Ökologisch-dynamischer Zuckerrohranbau (keine Kunstdünger und Pestizide) und schonender Umgang während der Ernte!
Die außergewöhnliche Qualität der Spirituosen entsteht durch die Zusammenarbeit und ständige Kontrolle mit unseren brasilianischen Partnern. Die Heimat der ausschließlich traditionell hergestellten Premium Cachaça ist der Norden von Minas Gerais, in Fachkreisen als eines der besten Anbaugebiete für Zuckerrohr in Brasilien geschätzt. Delicana Silver ist ein junger Cachaca, weich und blumig.
www.delicana.com

18. CANARIO

Rund um Rio de Janeiro, im wunderschönen grünen Estado do Rio, liegt – mitten in der nahezu unberührten Natur und umgeben von grünen Landschaften – die Fazenda Soledade, wo Canarío Cachaça hergestellt wird. Der landwirtschaftliche Betrieb Soledade und die dazugehörige Destillerie wurden 1827 gegründet. Beides ist seitdem im Familienbesitz. Eine Familie, die sich nun schon fast 200 Jahre der Herstellung von Premium-Cachaça widmet. Die beiden größten Pot-Stills Brasiliens sind in dieser Destillerie und die Fazenda Soledade wendet als einzige der bedeutenden Cachaça-Destillerien das aufwendige und schonende zweifache Pot-Still Destillierverfahren an. Moderne Technologien komplementieren diese überlieferte traditionelle Herstellungsverfahren. Zur Herstellung von Canarío Cachaça wird ausschließlich frischer Zuckerrohrsaft verwendet. Die Zuckerrohrfelder der Fazenda Soledade liegen in den Bergen von São Fidelis, 800 m über dem Meeresspiegel, am Fluss Paraiba do Sul. Die Region ist berühmt für individuellen und spezialisierten Zuckerrohranbau. Eine ausgeprägte Bewässerung der Hänge und die damit verbundene geringere Feuchtigkeit garantiert eine optimale Geschmackskonzentration. Nach ungefähr einjährigem Wachstum wird das ausgesuchte, frische und hochwertige Zuckerrohr für die Canarío Produktion per Hand geerntet. Für den Destillationsprozess wird das Herz des frischen, grünen Zuckerrohrs – der beste und entscheidende Teil der Pflanze – sorgfältig vom Rest getrennt, innerhalb von 24 Stunden zu frischem Zuckerrohrsaft gepresst und vergoren. Der vergorene Saft wird darauf destilliert. Das dabei verwendete Wasser entspringt einer Bergquelle, die fortwährend kontrolliert wird, um die reine, klare und weiche Qualität zu bewahren.
Das Ergebnis ist der 40% Vol. Alkohol beinhaltende Canarío Cachaça, der sich durch seine würzige frische und dezente Zuckerrohrnote sowie seinen milden, reinen und harmonischen Geschmack auszeichnet. Canarío Cachaça wird in einer 0,7 l und 1,0 l kristallklaren Flasche mit Facettenschliff angeboten.
www.borco.com.

19. VER-O-Peso GOLD

Für die Liebhaber von wirklich gutem Cachaca ist VER-O-PESO in München eine einzigartige Bar, die viele hervorragende brasilianische Cocktails sowie den besten Caipirinha Deutschlands anbietet. Außergewöhnlich ist vor allem die Auswahl an Cachacas, die in Europa in der Regel nur als Zutat der Caipirinha bekannt sind. Im Gegensatz zu industriell gefertigtem Cachaca, der für Brasiliens beliebtesten Cocktail-Export verwandt wird, bietet Barmann Valdemar da Silva in seiner Bar rund 40 verschiedene, handgebrannte Cachacas an, die ihresgleichen suchen. Davon werden die meisten pur getrunken und nur vier kommen in die Caipirinha. Insgesamt hat er über 100 (!) verschiedene Cachacas in seiner Bar. Valdemar, ein waschechter Baiano aus dem Nordosten Brasiliens, hat sein Stammpublikum, die dann auch mal von seinen Raritäten kosten dürfen. Dagegen wirkt so mancher Whisky blass. Es ist Valdemar ein Anliegen, die Vielfalt Brasiliens nicht nur auf Fußball, Samba und Caipirinha zu reduzieren, sondern vielmehr auf Köstlichkeiten aufmerksam zu machen, die in Deutschland gemeinhin unbekannt sind. Viele seiner Cachaca-Raritäten hat er im Gepäck selbst transportiert, da für die Produzenten der Transport viel zu teuer wäre.
Da ist es auch nur logisch, dass er jetzt seinen eigenen Chachaca in Brasilien produzieren lässt - natürlich handgemacht. Der „Ver-o-Peso Gold“ lagert mindestens 5 Jahre im Holz (90% portugiesische Eiche, 10 % Jackfuit-Holz), das Zuckerrohr stammt aus dem Norden von Minas Gerais, in Fachkreisen als eines der besten Anbaugebiete für Zuckerrohr in Brasilien geschätzt. Die Flaschen sind nur in der Bar erhältlich.Wer tiefer in die Geheimnisse des Cachaca vordringen möchte, für die veranstaltet Valdemar auch Tastings nach Voranmeldung.
www.veropesobar.de

20. VER-O-PESO SILBER

Damit lässt sich die beste Caipirinha herstellen. Der „Silber“ wird im Stahlcontainer gelagert. Zur besten Caipirinha gehört übrigens auch der richtige Zucker. Und das ist brasilianischer Zuckerrohrzucker. Zum einen vom Geschmack und auch ohne Kristalle. Ist auch bei uns erhältlich.
www.veropesobar.de

21. DELICANA BALSAMO 10 JAHRE

Insgesamt gibt es 23 Holzarten die für die Lagerung zugelassen sind, die wiederum je nach Tradition, Geschmack und Ausgangsstoff von statten geht. Es werden Fässer aus Eiche verwendet, mitunter auch aus dem härtesten Holz der Welt, dem Eisenholz (Ipe), aber auch edle Hölzer wie Balsamo, Freijo, Jatobam, Jequitiba und Zeder haben für die Hersteller einen besonderen Reiz.
Der Delicana Balsamo 10 Jahre lagert 10 Jahre in brasilianischen Balsam-Fässern, dabei eignet er sich die helle Champagner-goldene Farbe an. Am Gaumen ist er schön sanft und vollmundig, mit einer prickelnden Süße und leichten Holz Aromen.
www.delicana.com

22. DELICANA UMBURANA 5 JAHRE

Der Delicana Umburana 5 Jahre reift fünf Jahre in brasilianischen Umburana-Fässern. Am Gaumen ist er leicht rauchig mit Nuancen von Zimt und Olive.
www.delicana.com

23. DELICANA JEQUITIBÁ 5 Jahre

Der Delicana Jequitibá 5 Jahre reift fünf Jahre in brasilianischen Jequitibá-Fässern heran. Delicana Jequitibá ist am Gaumen schön süß, mit angenehmen Zuckerrohraromen und einer leichten Zitrus Nuance.
www.delicana.com

170 JAHRE

»Eine gute Pfeife hält ein Leben lang«

ALEXANDER ECKERT FÜHRT DAS FAMILIENUNTERNEHMEN VAUEN IN 5. GENERATION. 1848 GEGRÜNDET, IST DAS 170-JÄHRIGE JUBILÄUM EIN GUTER GRUND HINTER DAS GEHEIMNIS EINER PFEIFE ZU KOMMEN. PFEIFE ZU RAUCHEN IST LEBENSEINSTELLUNG UND EIN WUNDERVOLLES RAUCHOBJEKT

INTERVIEW: JENS MEYER FOTOS: VAUEN

Dass Rauchverbote jedem Genussraucher schwer auf den Zeiger gehen und ihn einen Teil seiner Lebensqualität berauben ist leider eine Tatsache. Dass dabei auch liebgewordene Traditionen darunter leiden ist vielen von uns nicht bewusst. Der Pfeifenraucher zum Beispiel gehört zu der Spezies, die geschützt werden muss. Ein schwieriges Unterfangen in einer raucherfeindlichen Zeit, weiß auch Alexander Eckert.

fine tobacco: Wird die Pfeife auf dem Altar des Zeitgeistes geopfert?

Alexander Eckert: Ganz so dramatisch sehe ich es nicht. Tatsache ist aber, dass 1982, als ich angefangen habe, das Pfeiferauchen noch viel verbreiteter war. Früher wurden Pfeifen bestaunt, jeder war stolz auf seine Pfeife, hat sie hergezeigt und damit auch schon wieder Werbung dafür gemacht. Wo können sich denn Pfeiferaucher heute noch treffen?

ft: Soweit ich mich erinnere, war Pfeiferauchen früher doch eine richtige Philosophie. Da wurde über die Maserung des Pfeifenkopfes gesprochen, den richtigen Tabak, wie lange sie ruhen sollte, etc. Und heute?

AE.: Heute verstehen Pfeifenraucher nicht mehr so viel vom Wert einer Pfeife. Viele Einzelhändler haben leider auch zu wenig Ahnung von Pfeifen. Der Wert einer Pfeife wurde früher besser eingeschätzt. Das Erstaunliche dabei ist, dass ganz früher die Pfeife dem einfachen Volk vorbehalten war. Da hat jeder sein Tonpfeifchen in der Tasche gehabt, um zwischendurch mal schnell dem Tabakgenuss zu frönen

ft: Die hohe Zeit der Tonpfeife ist ja aber auch ein bisschen vorbei.

AE.: Genau genommen seit Anfang des 19. Jahrhunderts mit der Entdeckung des Bruyere-Holzes. Dieses Wurzelholz ist besonders geeignet, da es 400 bis 500 Grad Celsius aushält.

ft: Und da erhielten die Pfeifen auch ihre unterschiedlichen Maserungen?

AE.: Jede Maserung ist ein Wertmesser. Und da kommen unter anderem auch die Preisunterschiede für die verschiedenen Modelle her. Dazu kommen Verarbeitungsqualität und Designqualität, aber das muss man dem Verbraucher erklären, damit er die Preisunterschiede erkennt.

ft: Gibt es denn auch Pfeifen aus anderen Hölzern?

AE.: Als wir Pfeifen für die Soldaten an der Front lieferten und alle Grenzen zu waren, mussten wir uns mit dem behelfen was hier vorrätig war. Das waren Eiche und Buche, die hielten aber nicht lange.

ft: Ein weiterer Meilenstein war die Erfindung des Aktivkohlefilters.

AE: Den hat der Chemiker Dr. Perl erfunden – das war 1934. Auf den ist mein Großvater in Berlin gestoßen bei seiner Recherche wie man die Schadstoffe im Rauch verringern kann. Auch wenn es aus heutiger Sicht fast abartig klingt, aber Rauchen und Gesundheit waren für meinen Großvater nichts, was sich ausschließt. Deshalb hat er mit Dr. Perl einen Vertrag gemacht und der Filter heisst bis heute Dr. Perl junior. Und das ist auch unser Hauptumsatzträger, denn 95 Prozent benutzen diesen Filter.

ft: Nachhaltigkeit ist ja heute in allen Bereichen des Lebens ein großes Thema. Da ist VAUEN doch praktisch ein Paradeunternehmen?

AE: Man kann aber auch sagen, dass es der größte Nachteil der Pfeife ist: Sie hält bei guter Pflege praktisch ein Leben lang, über Generationen. Pfeifensammlungen werden vererbt. Das beweist die Qualität, ist aber auch schlecht fürs Geschäft.

ft: Das heisst, Sie müssen sich auch ständig neue Designs einfallen lassen?

AE: Früher war das Design ausschließlich hausintern. Erst seit 20 Jahren beschäftigen wir fremde Designer und zwar ausschließlich Industriedesigner. Zwar hat Stanwell schon immer externe Designer beschäftigt, aber unsere Intention war es, in das „eintönige“ Pfeifendesign neuen Schwung zu bringen. Und das wiederum kann am besten geschehen durch Designer, die „im richtigen Leben“ keine Pfeifen, sondern Kühlschränke, Stühle etc. designen.

Vauen-Pfeifen sind Handarbeit und keine industrielle Fertigung. So wird zum Beispiel der Pfeifenkopf von Hand gebeizt, geschliffen, wieder gebeizt und wieder geschliffen. Mehrmals und das macht natürlich auch den Preis aus. Das Bruyere-Holz ist besonders geeignet, da es Temperaturen von 400 bis 500 Grad aushält. Für das Design der VAUEN-Pfeifen werden seit ca. 20 Jahren auch Ideen von Industriedesignern verwandt.

ft: Eine Kuriosität in Ihrer Firmengeschichte ist die Auseinandersetzung um den „Weißen Punkt“ der englischen Pfeifenfabrik Dunhill.

AE: Ich erzähl das mal aus der Sicht von Vauen. 1911 hat mein Großvater den „Weißen Punkt“ auf dem Mundstück eingeführt, um zwei Qualitätsstufen zu schaffen, mit und ohne Punkt. Zeitgleich hat Dunhill einen weißen Punkt kreiert, damit man man weiß wo bei dem Mundstück oben ist. Davon wusste aber mein Großvater nichts. Zunächst wur-

de beiden Firmen durch richterlichen Beschluß erlaubt, das gleiche Markenzeichen zu verwenden. Erst nach dem 2. Weltkrieg erreichte die Firma Dunhill, dass VAUEN den weißen Punkt nur auf Pfeifen anbringen darf, die innerhalb von Deutschland verkauft werden. Für Pfeifen, die exportiert werden, verwendet VAUEN einen grauen Punk.

ft: Der Duft der Tabakspfeife wird geliebt, aber der Zu-

gang zur Pfeife wird immer schwerer. Da sind Sie als VAUEN doch auch gefordert neue Wege zu gehen?

AE: Wir leisten Aufklärungsarbeit. Wir veranstalten Pfeifenanfängerabende, bei denen 20 Prozent später Pfeifenraucher werden und wir müssen den Handel unterstützen und schulen. Die 30jährigen kommen mit der Pfeife doch sonst nicht mehr in Berührung. Und wir brauchen mehr pfeiferauchende Vorbilder wie Kommissar Maigret in den 60ern. Da haben viele zur Pfeife gegriffen.

ft: Vielen Dank Herr Eckert für das informative Gespräch und viel Erfolg bei der Suche nach neuen Pfeifenrauchern!

PORSCHE DESIGN
SMOKING ACCESSORIES

www.porsche-design.com

AKRA
KOTSCHENREUTHER GmbH

AKRA Kotschenreuther GmbH
Mühlsteig 13 | 90579 Langenzenn
Telefonnummer 09101 9944-0
E-Mail: akra@akra-world.com
www.akra-world.com

Stilvoll genießen

Ob auf dem Land, im Ländle oder in der Hafenmetropole – wir waren für Sie da, an den Orten, wo sich Connaisseure zu Hause fühlen.

Hamburg

Taste & Dine mit Whiskypapst Jim Murray

„Jeder Whisky erzählt eine Geschichte und Bushmills eine, mit irischem Akzent", eröffnete Jim Murray das Taste & Dine an einem sonnigen Abend Anfang Mai im Bootshaus Grill & Bar in der Hamburger HafenCity. Der Whiskypapst aus England und Autor der Jim Murray's Whisky Bible nahm die Gäste des Abends, gemeinsam mit Adam Dittrich, Brand Advisor für Bushmills Irish Whiskey, mit auf eine Reise durch Irland und gab Einblick in seinen reichen Erfahrungsschatz. Mit seiner eigenen Methode führte er durch das Tasting von sechs Qualitäten – angefangen vom Bushmills Original bis hin zum 21 Years Old Single Malt Irish Whiskey.

Jim Murray beim Tasting (links) und im Fachgespräch mit FT Redakteur Stephan Rack (rechts)

Jim Murray schätzt die Whiskeys aus der Old Bushmills Distillery und weiß um ihre Qualität. So verwundert es nicht, dass der Whiskypapst in der aktuellen Ausgabe seiner Whisky Bible das Haus Bushmills besonders auszeichnete. So wurde Black Bush zum Irish Blend of the Year gekürt und Bushmills 16 Years Old Single Malt Irish Whiskey zum Sieger in der Kategorie Irish Single Malt of the Year eingeordnet.

„Die Aromen des Whiskeys erzählen dir eine Geschichte", sagt Jim Murray. „Du musst dich auf sie einlassen und ihr zuhören."

Um die Geschmacksnoten so pur wie möglich zu erleben, empfiehlt Jim Murray bei der Verkostung auf die Zugabe von Wasser zu verzichten und auch nichts zwischendurch zu essen. „Die Geschmacksknospen sollen sich ganz auf den Whisky konzentrieren können", meint der Experte. Auf diese Weise begleitete der Whiskypapst die rund 35 Gäste des Abends durch die fünf in Deutschland erhältlichen Qualitäten plus die 12 Years Old Distillery Reserve, eine Rarität, die es nur in der Old Bushmills Distillery in Antrim gibt, und ließ sie an seiner jahrzehntelangen Erfahrung auf dem Gebiet des Whiskys teilhaben.

Tristan Mißner und das komplette Boothaus-Team verwöhnten die Teilnehmer mit einem viergängigen Dinner mit irischen Anklängen – vom Irish Beef Tatar über gebratenen Lachs mit Bushmills Beurre Blanc und gegrilltem irischem Lamm, getoppt von Cheesecake zum Dessert.

Die Brauerei Aying bei München wurde von Willy Umlands „Route 66 Geburtstagsparty“ gerockt. Und die Cigarre durfte dabei nicht fehlen.

Route 66 der besonderen Art: Cigars, Harleys, Rock & Soul in Aying

Das hat selbst die Promi verwöhnte Brauereigaststätte Aying noch nicht gesehen. Der Münchner Unternehmer Willy Umland, Ex-Wilson und Converse Europa Chef und langjähriger Converse Lizenznehmer für Deutschland, Österreich und Schweiz, feierte seinen 66. mit ganz besonderem Programm. Und das ließen sich zahlreiche prominente Freunde nicht entgehen. Der begeisterte Harley-Fahrer und Rock & Soul Musikfan Willy Umland begrüßte über 100 „Feierbiester“.

Die „Route 66 Party“ begann mit einem sehenswerten Harley-Corso, der viele Zuschauer fand. Die rauschende Route 66 setzte sich dann bei American BBQ, Carlos Andre‘Cigarren, feinsten Drinks und Cocktails fort. Und es wäre nicht Willy Umlands Party, wenn nicht ausgezeichnete Bands den musikalischen Rahmen bilden würden. Mit Thomas Blug und Rock Anarchie und der internationalen Showband Ten Ahead wurde die Brauerei Aying zur wahren Genuss-Bühne. Das hielt bis in die frühen Morgenstunden an und bleibt allen in bester Erinnerung. So kann man mit recht sagen, dass mit 66 das Leben anfängt, aber bei Willy Umland muss man etwas korrigieren. Der sympathische Connaisseur hat es immer verstanden, unternehmerischen Geist stets mit einer Portion Lebensfreude und Genuss zu paaren. Eine perfekte Mischung, die wir ihm auch in den nächsten Jahren von Herzen wünschen. Somit: Herzlichen Glückwunsch nachträglich, lieber Willy Umland!

Stuttgart

Siegfried Schäuble – der sympathische Gastgeber erhält viel Applaus

„Rauchzeit" mitten in den Weinbergen. Einen schöneren Ort kann sich der Aficionado kaum vorstellen. Bestes Wetter, gute Weine vom Collegium Wirtemberg, in dessen Kelter-Garten sich an die 300 begeisterte Cigarren- und Pfeifen-Liebhaberinnen und Liebhaber Anfang Juli richtig wohlfühlten.

Eine Tomboloa mit tollen Preisen hielt die Spannung hoch und Gastgeber Siegfried Schäuble moderierte mit Bravour. Zum Schluss sang die ganze Connaisseur-Gemeinde noch ein Geburtstagsständchen für ihren Siggi, denn der umtriebige und sympathische Tabakspezialist aus Stuttgart (er betriebt die Casa del Habano und sein Tabacum im Stuttgater Westen und ist der Hotspot in der Schwabenmetropole) feierte unlängst einen runden Geburtstag.
FINE TOBACCO bedankt sich für einen wunderbaren Open-Air-Event der Extraklasse und gratuliert zu dieser mittlerweile unverzichtbaren Kult-Veranstaltung.

SEI SO FREI

Sollen, müssen, können – Du allein entscheidest, wann es Zeit ist, das Hamsterrad anzuhalten. Nur Du legst fest, was Dir Lebensfreude, Vielfalt, Genuss und Selbstbestimmung bedeuten.
Sei so frei!

Erfahre mehr auf facebook.com/seisofrei.info

jti.com/germany

CARLOS ANDRÉ

EXPRESSION FOR PASSION

CARLOS ANDRÉ AIRBORNE

FASZINATION UND LEIDENSCHAFT WERDEN EINS

Inspiriert vom unvergleichlichen Gefühl zu fliegen, den Blick von oben auf die Dinge zu behalten, Visionen Wirklichkeit werden zu lassen und täglich neue Horizonte zu entdecken, präsentiert Carlos André eine neue Generation des Zigarrengenusses.
Carlos André Airborne – Anregend. Einladend. Leidenschaftlich.

Diese Zigarre ist dem faszinierenden Moment des Abhebens gewidmet: Airborne – in der Fliegerei der Moment, in dem man den Boden verlässt. Gemacht für Aficionados, die offen sind für Neues. Elegant und charakterstark vereint diese Zigarre ein raffiniertes Zusammenspiel exzellenter Tabake mit zeitgenössischem Esprit. Eine spannende Genussreise für alle Sinne.

www.carlos-andre.com